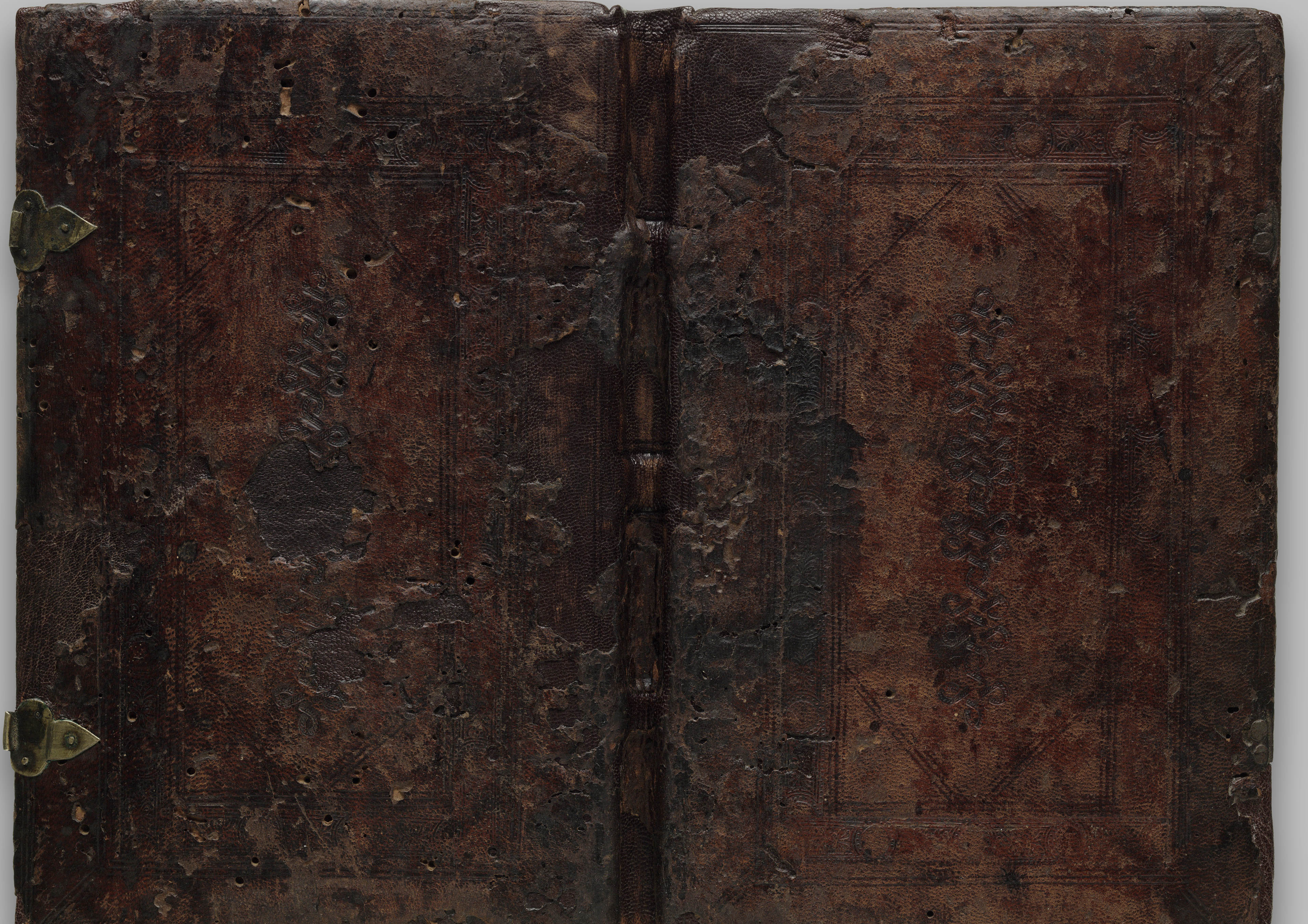
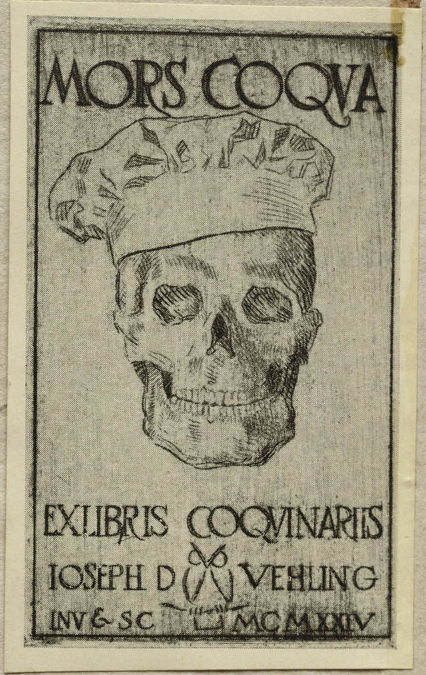


BIBL.
645
VEHLING

Ar


MORS COQVA
EXLIBRIS COQVINARIIS
IOSEPH D VEHLING
INV & SC MCMXXIV

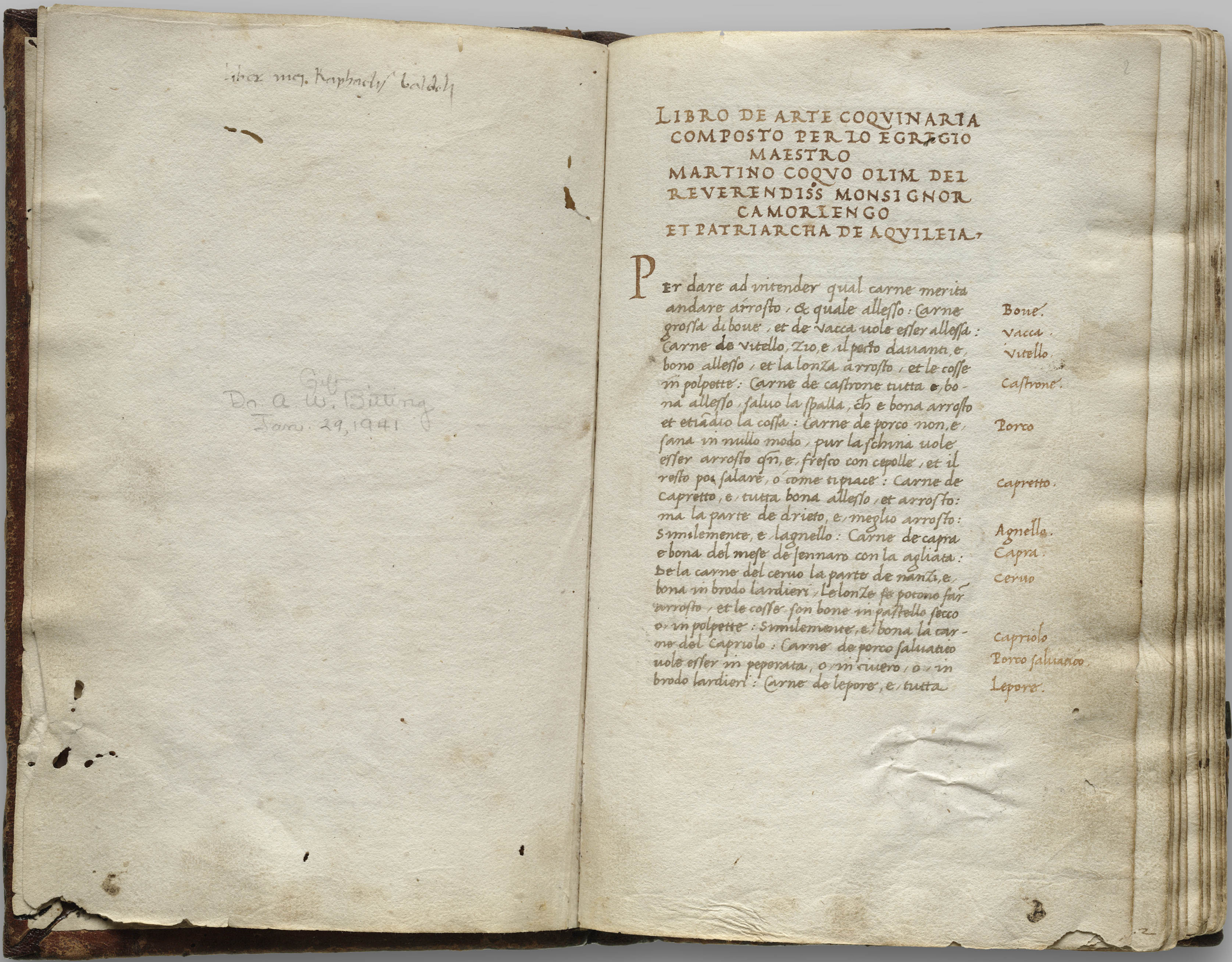
En verò ipsum Martinum,
suum amicum, Cujus Platina
mentionem facit in libro suo
De honesta Voluptate, impressum
primum Ca. Anº 1475. Romae
Puto, itaque, librum Martini
scriptum esse ca. anº 1450

Vide Platina LIB. VI
Cap Cibaria alba, qui ait
"Quem coquum, dij immortales,
Martino meo Comensi conferes?
à quo haec quae scribo
magna ex parte sunt habita"

J.D. Vehling

invenimus, Chicago, 1927.

Alium Martini exemplarem, scriptum
ca. 1525, inter libris Baron Pichon
videmus. Hoc, ita, praesens arche
typum esse mihi persuasum est.
J.D.V.



Liber mei Raphaelis baldeli

Gift
Dr. A. W. Bitting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO
MARTINO COQVO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORLENGO
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA,

Per dare ad intender qual carne merita
andare arroſto, & quale alleſſo: Carne
groſſa di boue, et de vacca vole eſſer alleſſa:
Carne de vitello, zio, e il petto dauanti, e,
bono alleſſo, et la lonza arroſto, et le coſſe
in polpette: Carne de caſtrone tutta e, bo-
na alleſſo, ſaluo la ſpalla, ch̄ e bona arroſto
et etiãdio la coſſa: Carne de porco non, e,
ſana in nullo modo, pur la ſchina vole
eſſer arroſto q̄n, e, freſco con cepolle, et il
reſto poi ſalare, o come ti piace: Carne de
capretto, e, tutta bona alleſſo, et arroſto:
ma la parte de drieto, e, meglio arroſto:
Similemente, e lagnello: Carne de capra
e bona del meſe de ſennaro con la agliata:
De la carne del ceruo la parte de nanzi, e,
bona in brodo lardieri, Le lonze ſe potono far
arroſto, et le coſſe ſon bone in paſtello ſecco
o, in polpette: Similemente, e, bona la car-
ne del capriolo: Carne de porco ſaluatico
vole eſſer in peporata, o in ciuero, o, in
brodo lardieri: Carne de lepore, e, tutta

Boue.
Vacca.
Vitello.
Caſtrone.
Porco
capretto.
Agnello.
Capra.
Ceruo
capriolo
Porco ſaluatico.
Lepore.

bona arroſta, ma la parte de drieto, e miglio[illegible], et la parte denanzi, e bona ī ſapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arroſto, ch̄ in niuno altro modo, et li lumbi ſon̄o la miglior parte de eſſo: Carne de Vrſo e bona in paſtelli:

Coniglio

Vrſo

Per cocer Capponi, Pauoni, Faſani, & alt' uolatili.

Cicerone, ouer ciſno, ocha, Anetra, Grua, ocha ſaluatica, Airone, & Cicogna, uogliono eſſere arroſto piene de aglio, o, cepolle, et altre bone choſe: Pauoni, Faſani, Coturnici, Starne, Galline ſaluatiche, Pedarelli, Quaglie, Turdi, Merule, et tutti lialtri boni Vcelli uogliono eſſer arroſto: Pollaſtri arroſto: Pipioni ſon boni alleſſo, ma arroſto ſon migliori: Palumbi ſaluatichi ſon boni arroſto, ma ſon migliori alleſſo con pepe & ſalua: Cappone bono uole eſſer alleſſo, et quando, e, ben graſſo uole eſſer arroſto: ſimilemente, e la gallina:

Volatilia omĩa

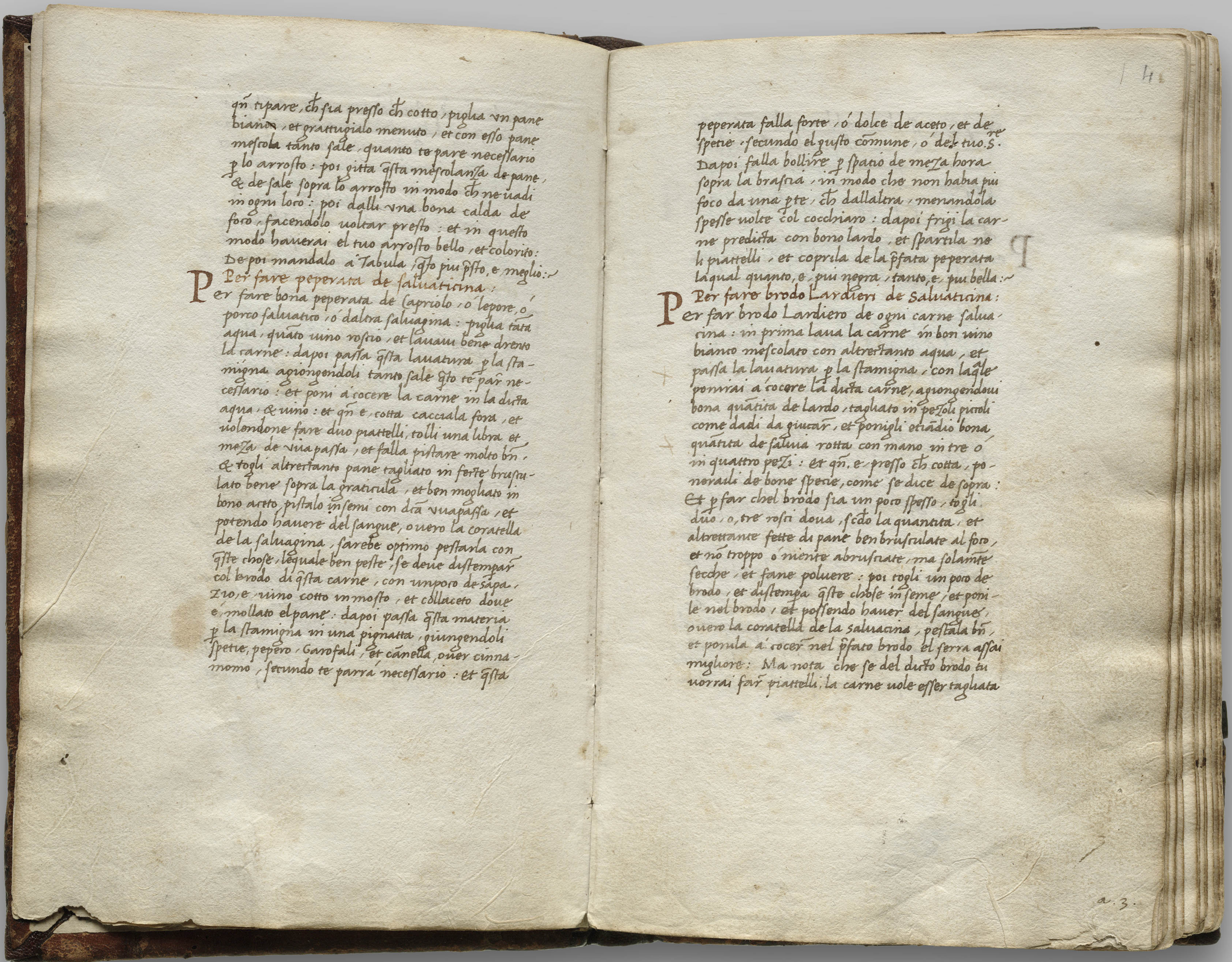
Per hauere ogni carne bella alleſſo:

Chi uole hauer bella carne alleſſo la deue diuidere in pezi come glipiace, & porla a mollo in aqua freſca per ſpatio de vna hora, poi lauarla bene con aqua calda, et poi iterū con aqua freſca, et ponerla al foco in uno caldaro doue nō ſtia a ſtretto aZio che rimanghi piu bianca, Poi glideui poner el ſale ſecondo che e neceſſario, et ſchiumarla bene ſopratutto, et ſe il ſale non foſſe netto

ponilo in vn pocha dacqua calda, & ī breue ſpatio ſerra deliguato, et conuerſo in ſalimora, laquale come ſia raſertata ſe potra poner nel caldaro pianamente, aZio che non ve andaſſi la terra, che ſerra ſul fondo: et ſe la carne fuſſe uecchia et dura, ſpetialmente Cappone et Gallina, cauala parechie uolte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua freſca, et in q̄ſto modo ſerra pui bella et pui preſto cotta:

per fare ogni bello arroſto:

Per fare bello arroſto de pollaſtri, de capponi, de Capretti, o de qualunche altra carne ch̄ meriti eſſere arroſta: prima ſe foſſe carne groſſa, fagli trare un boglio, excepto ſe foſſe de uitello giouine, et poi lardala, come ſe fan̄o li arroſti: ſe foſſe Cappone, Faſano, pollaſtro, capretto, o qualunchaltra carne, ch̄ meriti arroſto, fa ch̄ ſia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et ſubito cauala fore, et ponila in aqua freda, et queſto ſe fa, aZio ch̄ ſia piu bella, & meglio ſe poſſa conciare: poi lardala, Zio, e, con lardo battuto, & altre choſe conuenienti odoriſere onta bñ, ſecondo el guſto del tuo ſignore: Et drento ſe te piace gliponi de bone herbe con prune ſecche, maraſche, et viſioli, o in tempo, delagreſto, et altre choſe ſimile: poi mittila ordinatamente nel ſpeto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad aſio ad aſio, perche ſia bello & bono arroſto ſe deue cocere pian piano: et



qñ te pare, cħ sia presso cħ cotto, piglia un pane
bianco, et grattugialo menuto, et con esso pane
mescola tanto sale, quanto te pare necessario
ꝑ lo arrosto: poi gitta q̃sta mescolanza de pane,
& de sale sopra lo arrosto in modo cħ ne uadi
in ogni loco: poi dalli una bona calda de
foco, facendolo uoltar presto: et in questo
modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito:
Depoi mandalo a Tabula, q̃to piu p̃sto, e meglio:~

Per fare peperata de saluaticina:

Per fare bona peperata de Capriolo, o lepore, o
porco saluatico, o daltra saluagina: piglia tāta
aqua, quāto uino rosso, et lauaui bene drento
la carne: dapoi passa q̃sta lauatura ꝑ la sta-
migna agiongendoli tanto sale q̃to te par̃ ne-
cessario: et poni a cocere la carne in la dicta
aqua, & uino: et qñ e cotta cacciala fora, et
uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et
meza de uuapassa, et falla pistare molto bñ,
& togli altrettanto pane tagliato in fette brusu-
lato bene sopra la graticula, et ben mogliato in
bono aceto, pistalo insemi con dc̃a uuapassa, et
potendo hauere del sangue, ouero la coratella
de la saluagina, sarebe optimo pestarla con
q̃ste chose, lequale ben peste, se deue distempar̃
col brodo di q̃sta carne, con un poco de sapa-
zio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue
e mollato el pane: dapoi passa q̃sta materia
ꝑ la stamigna in una pignatta, giungendoli
spetie, pepero, Garofali, et canella, ouer cinna-
momo, secundo te parra necessario: et q̃sta

peperata falla forte, o dolce de aceto, et de
spetie, secundo el gusto comune, o del tuo. Sre
Dapoi falla bollire ꝑ spatio de meza hora
sopra la brascia, in modo che non habia piu
foco da una ꝑte, cħ dallaltra, menandola
spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la car-
ne predicta con bono lardo, et spartila ne
li piattelli, et coprila de la p̃fata peperata
laqual quanto e piu negra, tanto e piu bella:~

Per fare brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne salua-
cina: in prima laua la carne in bon uino
biancho mescolato con altretanto aqua, et
passa la lauatura ꝑ la stamigna, con laq̃le
ponerai a cocere la dicta carne, agiongendoui
bona quātita de lardo, tagliato in pezoli picoli
come dadi da giucar̃, et ponigli etiādio bona
quātita de saluia rotta con mano in tre o
in quattro pezi: et qñ e presso cħ cotta, po-
neraili de bone spetie, come se dice de sopra:
Et ꝑ far chel brodo sia un poco spesso, togli
duo, o tre rossi doua, sc̃do la quantita, et
altrettante fette di pane ben brusculate al foco,
et nō troppo o niente abrusciate, ma solamte
secche, et fane poluere: poi togli un poco de
brodo, et distempa q̃ste chose insieme, et poni-
le nel brodo, et possendo hauer del sangue,
ouero la coratella de la saluacina, pestala bñ,
et ponila a cocer nel p̃fato brodo el serra assai
migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu
uorrai far̃ piattelli, la carne uole esser tagliata

in pezi groſſi de una libra ó di meza : et uolendone fare mineſtre, uole eſſer taghata minuta : Nota etiamdio, ch la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, ſe coce in la lauatura p nō perdere quel ſangue, che eſce fuori lauandola:

Per fare Ciuero de ſaluaticina

Per far ciuero de carne ſaluaticina: in p̄ma coci la carne in aqua miſcolata con altretanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, azio ch ſe ſciucchi: Aſciutta che ſerra frigila in bono lardo: et uolendo fare duo piattelli del ditto Ciuero, Togli una libra de uuapaſſa, et meza libra de amandole ſenza mondarle, et piſta bene queſte choſe: Da poi togli una libra de pane taghato ĩ fette, et ſiccato al foco, ma nō troppo bruſcolato, et ponilo a mollo in uno poco de uino roſſo, et piſtalo con le p̄dutte choſe, poi diſtempale col brodo de la ditta carne, et paſſale per la ſtamigna in una pignatta, et ponila ſu la braſcia longi dal foco, facendola ben bollire per ſpatio de meza hora : dapoi uimetti Zenzeuero, et cānella aſſai, che ſia dolce, o forte ſecundo el cōmune guſto, ó del tuo. ſre. Dapoi tolli una cipolla, et cotila in una pignatta con bono lardo taghato menuto: et come la cipolla, e, cotta piſtala, et marinala molto bene, et ponila inſeme col lardo, nel qual, e, cotta : et metti ogni choſa in la pignatta ne la qual ſono le choſe predutte, laſſandola

bollire anchora unpoco piu : poi fa li piattelli de la prefata carne, et de ſopra gli metti de q̄ſto ciuero, et mandali a Tabula:

Per far paſtello ſecco de Ceruo, o, Capriolo:

Per far paſtello de carne de ceruo ó de Capriolo: Inprima taglia la carne in pezi groſſi come due pugna, et fagli trare ſolamente un buglio in aqua miſchiata con altretanto aceto & con ſale ſecondo il biſogno Dopo cauala for & ponila in loucho ch lumor del brudo eſca fuori & ſi ſciucchi un pocho la dicta carne, Dopo togli pepero & canella poluerizata ĩ ſemo giognendoli del ſale ſecondo la quantita de la carne, & togli de buon lardo & fane lardoni, & auoltali ne le ſpetie predicte & ĩ larda ben per longo la dicta carne, Et habi de garofoli ſani, & piantane molti da ongni canto ĩ la dicta carne, la quale etiam dio uole eſſer bene ĩ uoltata ĩ le dicte ſpetie, Dapoi togli de bona farina & fa la croſta un pocho piu groſſa ch quella de le laſangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la ſua ſpoglia dicta le croſta & ponila a cocer nel forno ad agio ad agio & uole eſſer ben cotta, & ſimili paſtelli ſe poſſono conſeruar quindici di, & etiā p un meſe.

Er far paſtelli de carne de vitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de vcelli, Inprima togli carne magra quella quantita ch ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli de bon graſſo de uitello. & miſchialo bene cō la dicta carne, giongendoui de bone ſpetie ſecūdo il comuno guſto, ó ſecundo il guſto del patne: Dapoi fa le tue croſte de paſta ſecūdo lo luſanza di paſtelli & ponilo accocer nel forno, Et come ſiano cotti togli due roſſi doua, De bono agreſto, vn pocho di brodo graſſo, & vn pocho di zafarano, & batti bene queſte coſe ī ſeme, & ponele nel paſtello, Et ſe tu nō ſapeſſi far le croſte cocelo nela padella como ſe fāno le torte, Et nel dicto paſtello ſi po metter vno ó doi pollaſtri ó vero pippioni, ó capponi, ó qualunq̄ altro ucello integro, ó tagliato.

Er fare vna croſtata de pippioni, ó de pollaſtri &c.
Inprima fa bollir la carne vn pocho, ch̄ ī cominci eſſer preſſo ch̄ cotta, Et poi tagliala in pezzi piccholi & frigela cō vno bono lardo, Dapoi fa nella padella vna croſta de paſta groſſa como é quella de li paſtelli & mettigli dentro ditta carne ſopra giongendoui de le prugnie ſecche, ó uero ceraſe, & de poi togli de bono agreſto, vn pocho de brodo graſſo, & otto oua & batti bene queſte coſe inſeme, & togli del petroſillo maiorana, & menta, & batti bene queſte herbe col coltello, & dapoi metti tutte queſte coſe in vna pigniatta & ponila al focho, cio,e, ſopra la braſcia tanto chel cocchiaro ſe començe im brattare miſcolandola continuamente col

ditto cocchiaro, Dapoi metti queſto tal brodetto ſopra la ditta croſtata, & dapoi ponila al focho come ſe fuſſe vna torta, & como pare ch̄ ſia preſa mandala ad tauola, & fa ch̄ la ditta croſtata ſia dolce, ó bruſcha ſecundo il comuno guſto, ó como piaçe al patrone.

Er fare vn ſuffritto de carne, ó de pipioni, ó de pollaſtri, ó capretto Inprima nectali molto bene & tagliali in quarti, ó vero in pezzi piccholi, & poneli in vna pignatta a frigere con bono lardo uoltando ſpeſſe uolte col cocchiaro, Et quando la carne, e, quaſi cotta getta fore la maior parte del graſſo dela pignatta, Et dapoi togli de bono agreſto doi roſci doua, vn pocho pocho de bono brodo & de bone ſpetie, & meſchola queſte coſe inſeme con tanto zafrano ch̄ ſiano gialle & ponile ī la dicta pignatta inſeme cola carne & laſcial bollir anchora vn pocho tanto ch̄ tutte queſte coſe ti parano cotte Dapoi togli vn pocho pocho de petroſillo battuto menuto & ponilo ī ſeme col ditto ſoffritto ī vn piattello & mandalo ad tauola Et queſto tale ſoffritto vole eſſer dolce ó agro ſecundo il guſto comuno ó del patrone.

Er fare vn paſtello ī vna pignatta Togli p̄ma de la carne & de bon graſſo de uitello,

& tagliala ben menuta / & mettila ĩ la pignatta / Et se cõ la ditta carne e grasso ti pare ponerui pollastri / o pipponi fa como te piace / Et dapoi metti la pignatta longi dal focho sopra la brascia / Et quando comĩcia a bollir̃ fa ch̃ sia bene schiumata / dapoi mettiui vn pocha duua passa & togli x vn pocha de cipolla tagliata minuta & fritta con vn pocho de bono lardo / & mettila ĩ seme col lardo nela pignatta / Et quando te pare quasi cotta metteui de bone spetie & della gresto / Et se te pare gli poi metter̃ vno ó doi rosci doua battuti / Et quando il ditto pastello ,e, cotto mandalo ad tauola.

Er far̃ vn mirause catalano Inprima togli pipponi / ó pollastri / ó capponi & acconciali como si fanno arrosto / & poneli arrostir̃ nel speto / & quando siano mezzi cotti cauali fore / & diuidili in quarti / Et dapoi deuidi ogni q̃rto in quattro parti & poneli in vna pignatta / Dapoi togli amandole bruschulate sotto la cener̃ calda / & nettale cõ vn panno senza nettarle altramente / & pistale / & poi togli doi ó tre fette di pane vn pocho bruschulato / & tre ó quatro rosci de oua / & pista ogni cosa cõ le amandole / & distemperale cõ vn pocho de bono aceto & de brodo / & passale per la stamegna / & da poi il metti nella ditta pignatta sopra la carne giongendoui de bone spetie / & maxime cãnella assai / Zenzeuero / &

& zucharo assai / Et dapoi metti la pignatta sopra la brascia & falla bollir̃ per spatio dunã hora menandola sempre col cocchiaro / Et como sia cotto manda questa cotale Mirause ad tauola in piattelli ó uero ĩ menestre ch̃ sera piu cõueniente.

Per fare pauoni uestiti con tutte le sue pẽne che cotto para uiuo, et butte foco pel becco:

Er fare pauoni vestiti ch̃ pareno uiui / Inp̃ma se uole amazar̃ il pauone cõ vna pẽna ficcandoglila sopra al capo / ó veramẽte cauargli il sangue sotto la gola como ad vn capretto / Et dapoi fendilo sotto lo corpo cio ,e, da lo collo per insino ala coda tagliando solamente la pelle & scorticalo gentilmente ch̃ non guasti ne penne ne pelle / Et quando tu hauerai scorticato il corpo riuersa la pelle del collo per ĩsino apresso al capo / Poi taglia il ditto capo ch̃ resti attaccato ala pelle del collo / & similemente fa ch̃ le gambe restino attaccate ala pelle de le cosse / Dapoi acconcialo molto bene arrosto / & impielo de bone cose con bone spetie & togli garofoli x integri & piantagli per lo petto / & ponilo nel speto & fallo cocere ad ascio / & dintorno al collo poneui vna pezza bagnata acio ch̃l focho ñ lo secchi troppo / & continuamente bagna la ditta pezza / Et quando ,e, cotto cauali fore & riuestilo cõ la sua pelle. Et habi vno ingegno di ferro fitto ĩ vn taglieri & ch̃ passi per i piedi & per le gambe del pauoñ

Acioch il ferro non ſe ueda, & quel pauone ſtia in piedi dritto col capo ch para uiuo, & acconcia molto bene la coda ch faccie la rota, Se voli ch gitti focho per il beccha, togli vna quarta oncia de caſfora cō vn pocha de bombace ſi intorno, & mittila nel becco del pauone, & mettiui etiamdio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande, Et quando il uorrai per mandar ad tauola appiccia il focho nel dicto bambace, & giettera focho per bon ſpatio di tempo, Et per piu magnificenza quando il pauone ,e, cotto ſe po ĩ dorar cō fogli doro per battoto & ſopra lo ditto oro por la ſua pelle, laquale uole eſſere inbrattata dal canto detro con bone ſpetie Et ſimelmente ſi po fare de faſciani, Grue, Oche, & altri ocelli, ó capponi ó pollaſtri.

Er aconciar bene vna porchetta, Fa in prima ch ſia ben pelata in modo ch ſia biancha & netta Et poi fendila per lo deritto de la ſchina, & caccia fore le interiori & lauala molto bene, Et dapoi togli i ſigatelli de la ditta porchetta, & battili bene col coltello ĩſeme con bone herbe, & togli aglio tagliato menuto, & vn pocho di bon lardo, & vn pocho di caſo grattugiato, & qualch ouo, & pepero peſto, & vn pocho di zafrano, & meſcola tutte queſte coſe & mettele ĩ la ditta porchetta, reuerſandola a modo ch ſi fanno le tenche, cioe, ponendo quello di dentro di for, Et dapoi cuſila ĩſeme

& ligala bene & ponila accocer nel ſpeto, ó uero ſu la graticula, Ma falla cocer adaſcio ch ſia ben cotta coſi la carne como etiamdio il pieno Et fa vn pocha di ſalamora cō aceto pepero & zafrano, & tolli doi ó tre ramicelle de lauoro, ó ſaluia, ó roſmarino, & gietta ſpeſſe uolte di tal ſalamora ĩ ſu la porchetta, Et ſimile ſi po fare de oche, Anatre, Grue, Capponi, Pollaſtri, & altri Simili.

Er fare pollaſtri alleſſi cō agreſto, vogliono eſſer cotti cō vn pocha di carne ſalata, Et quando ſondo mezo cotti, togli agreſto ſano, & taglialo per mezo & cacciani fore le grane del dicto agreſto, & ponilo a cocer coli ditti pollaſtri, Et quando ſonno cotti togli vn pocho de petroſello & menta tagliata menuta menuta & vn pocho di pepe & di zafrano poluerizati, & tutte queſte coſe poni per inſeme coli pollaſtri & col brodo ĩ vn piattello & mandali ad tauola.

Er fare pollaſtro arroſto ſi uole cocer arroſto, & quando ,e, cotto togli ſucho di pomaranci, ó vero di bono agreſto con acqua roſata, Zucharo, & canella, & metti il pollaſtro ĩ vn piattello, & dapoi gettaui queſta tal meſcolanza di ſopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette di carne de vitello, o de altra bona carne, In prima togli de la carne magra delacoſſa & taglıala ī fette longhe & ſottili & battile bene ſopra vn tagliero, o tauola cō la coſta del coltello, & togli ſale, & finocchio poſto & ponilo ſopra la ditta fetta dicarne, Dapoi togli de pretroſſimolo, maiorana & de bon lardo & batti queſte coſe inſeme cō vn poche di bone ſpetie, & diſtendile bene queſte coſe ī la dicta fetta Dapoi ī uoltela īſeme & polla nel ſpeto accocer̄, Ma nō la laſſarà troppo ſeccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

Aglia la carne ī pezzi groſſi como vno ouo, ma non la fornir̄ di tagliar̄, perch̄ li ditti pezzi deueno reſtar̄ attaccati luno collaltro, & togli vn pocho de ſale & de pitartema, cio e, il ſeme di coriandri, ó vero finocchio peſto, & inbrattane bene li ditti pezzi, & da poi poneli vn pocho ī ſoppreſſcia & coceli in lo ſpeto arroſto mettendo ī eſſo ſpeto tra luno pezzo & laltro vna fettolina di lardo ſottile per tener̄ le dicte copiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

Iglia dela carne magra de la coſſa & battila cō vn pocho di lardo, o di bon graſſo de uitello como ſi batte la carne de I paſtelli, Dapoi togli petroſello & maiorana battuta ben menuta, & vn roſſo doua cō vn pocho di caſo grattato piu & mancho ſecundo la quantita ch̄ uol fare & ſpetie & zafrano, & meſcola tutte queſte coſe con la ditta carne, & da poi togli di reto de porcho, o di craſtone, o daltra beſtia

pur ch̄ ſia bona & liga molto bene la ditta meſcolanza ī queſta tal rete, facendone pezzi di groſſezza duno ouo, ó ſimile, & ponila adroſtir̄ nel ſpeto & ch̄ ſi cocha ad agio, & ch̄ non ſia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

Ogli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli alleſſo, ma non troppo, da poi grattali como ſe gratta il caſo, & togli ventreſcha de porcho ſecundo la quantita de figatelli & battila molto bene, Et togli vn pocho de caſcio uecchio & vn pocho de caſcio graſſo & vn pocha de maiorana & petroſillo & vuapaſſa & ſpetie & doi ó tre oua ſecundo la quantita, & piſta tutte queſte coſe ī ſeme con li figatelli, Et da poi fa li tomacelli groſſi como vna noce, ó vero como vno ouo & faſcia ogni vno diſperſe cō la rete del porcho, Dapoi coceli ī la padella cō bon lardo & deuono ſi cocer̄ ad agio, & nō ſiano troppo cotti;

per fare bon ceruellate de carne de porco, o de uitello giouine:

Iglia carne magra ſenza neruo cio e, de la coſſa, & di bon graſſo di porcho ó de vitello, & battilo tanto minutamente col coltello q̄nto ſia poſſibile, Dapoi togli di bon caſcio uecchio, & vn pocho di bon caſcio graſſo & di bone ſpetie & doi ó tre oua & ſimilemēte del ſale ſecundo la quantita, & meſcola diligentemente tutte queſte coſe inſeme & fa ch̄ ſiano vn pocho gialle di zafrano, & togli delebudella groſſe del porcho/ & nettale molto bene ch̄ ſiano ſottili ch̄ nō gli reſti niente digraſſo/ & impieli de queſta materia & ſtringila bene nele ditte budella & falle longhe/ ó curthe como ti piace/ & uogliono eſſere cotti alleſſo/ & non poſſono durare piu ch̄ due di in perfectione/ Niente dimancho ſecundo el tempo il biſogno ſi poſſono conſeruar̄ quindici ó uinti di & piu ſe ſeranno ben gouernati.

E tu uorrai far̄ bone ſalzicchie dicarne di pōcho ó daltra carne. Togli delacarne magra & graſſa īſime ſenza nerui e tagliala ben menuta/ Et ſe lacarne ·e· dece libre metteue vna libra de ſale due oncie de finocchio ben necto/ & doi oncie di pepe piſtato groſſamente/ & meſcola bene queſte coſe inſeme & laſſale ſtar̄ per vn di Et dapoi togli di budelli ben netti & ben mondi & impieli de queſta carne & poneli aſciuccar̄ al fumo.

E r fare dui piattelli di gelatina/ Togli quarāta piedi de craſtoni/ & ſcorticali & caccia ne for le oſſa & poi li ditti pedi amoglio ī acqua freſcha per ſpatio di tre ó quattro hor̄/ Dapoi lauagli molto bene & togli vn bocchale da ceto biancho/ vn bocchale di uino biancho & doi bocchali dacqua/ & poneli accocer̄ li ditti piedi ſopra giongendoui del ſale ſecūdo il biſogno/ & falli bollir̄ ad agio ad agio ſchiumandoli ſopra tutto cō bona diligentia/ Et como ſiano mezo cotti togli vna quarta di pepe ſano/ vna quarta de pepe longho/ vna quarta de grano de paradiſo/ vna quarta di cānella integra/ & meza quarta di ſpīconardo/ Et piſta tutte queſte coſe groſſamēte ch̄ ſiano rotte & nō piſte & ponile abollire con li ditti pedi Et laſſali boller̄ tanto ch̄ ſia conſumata la terza parte/ Et quando li pedi ſon ben cotti cacciali fora/ & ritorna il brodo al focho/ & como comincia abollire poniui dentro dece bianchi doua battuti tanto/ ch̄ ſiano ſchiuma/ & dagli vna uolta colcocchiaro & ſubito paſſa il brodo per vn ſaccho di lana doi o tre uolte inſeme cō tutta la meſculanza ch̄ ſia ben colata/ laſando ſtar̄ continuamente ferma la ditta meſcolanza nel ſaccho/ & quante piu uolte il coli ſera piu netto & ſtillato/ Et da poi habi apparecchiata la carne di pollaſtro ó di capretto/ ó di cappō & ſia cotta quanto biſogna/ & ſia tolta via la pelle dela ditta carne & ben biancha & ben netta/ & ponila aſciuccar̄ tra doi pāni biāchi/ & ponila ī li piattelli & da poi vi poni ſopra il ditto brodo/ & poi poni li piattelli ī locho freſcho & laſſala gelare.

I glia vn quarto di capretto & concialo molto bene como vole eſſere arroſto/ & ī lardalo & poneui per dentro aſſai aglio ī ſpichi mōdate amodo ſe uoleſci impilottar̄/ ó ī lardar̄/ Dapoi togli de bono agreſto/ doi roſci doua/ doi ſpichi daglio ben piſte / vn pocho di zafrano vn pocho di pepe / & vn pocho di brodo graſſo / & meſcola tutte queſte coſe ī ſeme & ponile in vn baſo ſotto il capretto quando ſarroſte / & bagnalo qualch uolta con queſto tal ſapore / Et quando e cotto poni il quarto del capretto in vn piatto & poniui diſopra il ditto ſapor & vn pocho & vn pocho di petroſillo battuto menuto / Et queſto quarto di capretto ſ vole eſſer ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far braſciole de carne de uitello.

O gli de la carne magra di la coſſa / & tagliala ī fette ſottili ma non troppo & battile bene con la coſta del coltello / D apoi togli ſale & finocchio et pomli ſopre da ad ongni canto de le ditte fette poi mettele ī ſoppreſcia per ſpatio de meza hora ſe tu hai el tempo / Et da poi ponile arroſtir ſopra la graticola / uoltandole ſecundo lo biſognio / & tenendogli continuamente vna fetta di lardo diſopra per tenerle humide / Et queſte tal braſole deueno eſſer nō troppo cotte / & magnate ſubito coſi calde calde / & darate bono guſto & bono appetito de beuer.

Er fare figatelli de vitello / ó di pollaſtri / ó di pōcho / ó daltro animale / Se ſonno de vitello / tagliali ī pezzi como vna noce / & imbrattali de ſale / de finocchio / & diſpetie dolci / & ī faſciali ī rete di porcho / ó di uitello / & meglio di capretto / & poneli accocer nel ſpeto / & nō uogliono eſſer troppo cotti.

Per fare Carbonata.

O gli la carne ſalata ch uergellata di graſſo et magro ī ſeme / & tagliala ī fette / & ponile accocer nela padella & non le laſſar troppo cocere / D apoi mettele in vn piattello & gettaui ſopro vn pocho di zuccharo / vn pocha di cannella / & vn pocho di petroſello tagliato menuto / Et ſimilemente poi far de ſūmata / o preſutto giongendoli ī ſcambio da ceto del ſucho daranci / o limoni quelch piu ti piaceſſe & farratte meglio beuere.

Per cocer li Turdi / et farli el ſapore.

O ncia li tordi arroſto como ſe cōuene / Et poi togli dele amandole ben bianche & ben piſte & mitti cō eſſe aſſai de ſandoli Accio chel ſapor ſia roſſo / & diſtemperarelo cō vn pocho di agreſto & vn pocho di brodo giungedoui del zenzeuero & cānella aſſai / Et da poi paſſa queſto ſapor per la ſtamegnia ī vna pignatta / Et dapoi ponila a bollire per ſpatio dun quarto dun quarto dora / ó cīca Et como li tordi ſon cotti mettili in vn pignattello & impielo del ditto ſapor / Et poi far in altro modo mettendo: ah dicti tordi ſucho de narāci ó de lomoni cō ſale & ſpetie dolci

: ſopra

Per cocer una teſta de uitello ó boue.

O rto lo uitello o uero lo boue Togli la teſta & pelala con acqua calda como le porchette & nettala molto bene & poi la coci alleſſo / Et per ſuo ſapor togli agliata / Se tu la uorrai rostir arrostila nel forno & impiela di agho & de bone herbe con spetie & altre bone cose codocente a far il pieno, & ī questo modo, e, molto bona.

Per conciar el ceruello dun uitello.

Vando la testa, e, cotta allesso caccia for il ceruello, & rompilo molto bene, Dapoi togli doi rossi doua, vn pocho de pepe pisto, vn pocho de agresto, & umpocho di sale, & ogni cosa miscola inseme col dicto ceruello Et ponilo a friger nela padella con vn pocho di strutto Et como se comencia a prender caccialo for in vna scutella, & ponui di sopra dele spetie dulci, Et questa cosa vole esser magnata subito.

Iglia le becchafiche & nettale molto bene n̄o cacciando ne mouendo niente delle īteriori, Dapoi togli dele foglie de uite & metteli dentro del sale, finochio, & vn pocho di lardo & ī fascia le dicte becchafiche in quelle foglie, & mettele a cocer per spatio de meza hora, ó mancho perch̄ se cocino presto sotto la cenere calda, Et se tu li uoli arrostir legale a quattro a quattro ī torno al speto p̄ la testa & per li pedi inseme, Et questo si fa perch̄ n̄o gli guasti lo speto.

Per conciar starne al modo catalano.

Ogli la starna & cocila arrosto, & quando e cotta cacciala for, & sparti le ale & la polpa del petto dal corpo de la starna, Dapoi mitti ~~insfsur~~

in tal fesure

in tal fesur vn pocho di sale, vn pocho di spetie dolci, vn pochi de garofani pesti miscati inseme, & vn pocho di sucho di poma ranci, ó de limoni, ó di agresto, Et questo si uol far quando la starna, e, calda, & n̄o uole esser troppo cotta, ma uerde, quasi ch̄ sanguini cio, e, n̄o molto cotta, & calda calda, e uoltata presto & non adagio.

Per far strutto de porco.

Iglia assogna frescha, ó uero lardo frescho, & taglialo ī pezzi como vna castagna, & mettegli assai de sale, Dapoi pistalo molto bene & lassialo star vndi cosi pesto, Et da poi ponilo al focho ī vn callaro Et se sera c̄eto libre poneui dece, ó dudici boccali dacqua & lascialo bollir adagio adagio tanto ch̄ sia ben squagliato, Dapoi cola questo strutto per vna stamegnia, Et da poi piglialo pian piano di sopra, Accio ch̄ tu non togli dellacqua ch̄ stara di socto & ponilo ī vn vaso necto & tieni il dicto uaso in locho frescho, Et ī questo modo durara questo strutto vno anno.

Per far una uentresca di uitello piena.

Iglia la pancia del uitello & fagli vn bugio nel canto Tanto ch̄ tu ce possi mettere il pieno, il quale deue esser de queste cose sōo infrascripte cio, e, de bon caso uecchio, quattro oua vn pocho di pepe vn pocho rotto, vn pocho di zafrano, de vuapassa, & vn pocho de petrosello & maiorana, & menta baptuta bene/ & meſchia tutte queſte coſe ī ſeme Et da poi mettile ī ladutta pancia/ & ponila acocer alleſſo/ & fa cħ ſia ben cotta.

Ianta il coltello ī mezo del preſutto/ e ponilo al naſo ſel coltello ha bono odor il preſuttu/ e/ bono/ & coſi per lo contrario/ Et ſe tu lo uoi cocer & cħ duri piu tempo cotto/ Togli di bon uino biancho/ ó uero aceto/ & altretanta acqua ma meglio ſerrebe ſenza acqua/ & nel ditto vino fa bollir il preſutto tanto cħ ſia mezo cotto/ Et da poi leualo dal focho/ & laſſa el preſutto nel brodo cħ ſia fredo/ Et da poi caccialo for/ & ī queſto modo ſera bono & durara vn bono tempo.

Rincipalmente la ſommata nō vole eſſere troppo graſſa/ & uole eſſer ben roſſa/ & cotta nel predicto modo del preſutto/ & ſimelmente le lingue/ & quanto/ e/ piu graſſa la lingua/ tanto e/ mighor/ & uogliono eſſer vn pocho piu cotte chel preſutto/ Et coſi ogni altro ſalato vole eſſer cotto in queſto modo.

Per far un paſtello de creſte, figatelli, et teſticoli d galli.

Aglia ciaſchuna dele creſte in tre parti & li figatelli inquattro/ & li teſticoli laſciali ſani & togli vn pocho di lardo & taglialo ben menuto/ ma nō lo batter Et togli doi/ ó tre once de bon graſſo de vitello & battilo molto bene/ & meglio farai cō la medolla del boue ó vero de eſſo vitello/ & habi trenta

---

ó quaranta ceraſe bruſche & ſecche/ & cānella & zenzeuero aſſai zuccharo & rafiuoli pochi & meſchia tutte queſte coſe inſeme/ & fa vn paſtello & ponilo acocere nel forno/ ó nela padella/ Et quando/ e/ mezo cotto togli vn roſſo douo/ & zafrano/ & agreſto/ & batti ī ſeme & mittele nel ditto paſtello/ & laſſalo ſtar tanto cħ ſia cotto.

ꝑ cocer un pipione et farlo ſenza oſſe.

Cconcia il pipione & nettalo molto ben/ & fallo ſtar amoglio ī aceto ben forte per ſpatio de vintiquattro hor/ & dapoi lavalo molto bene/ & impielo de bone coſe cō bone ſpetie/ & cocilo alleſſo/ o arroſto como ti piace/ & inqueſto lo trouarai ſēza oſſa.

Per far che un pipione para due.

Iglia vn pipiō & pelalo molto bene ſenza acqua & guarda nō ſquarſciar niente la pelle/ Dapoi caccia fore le interiori & riuerſa la pelle ī modo cħ reſti ſana/ & cacciala for & derrzala/ & impiela de vno pieno facto de bone coſe/ & parera vn pipione integro/ Dapoi reconcia el corpo del pipione/ & coci luno & laltro alleſſo/ ó arroſto como ti piace/ Et ſe lo coci arroſto Togli vn pocho de pane grattugiato & di ſale/ Et quando il pippione/ e mezo cotto gettali di ſopra del dicto pane/ & togli vn roſſo douo & ogni el dicto pippione cō vna penna tanto cħ facci vn pocho di croſta/ & dagli vn pocho di focho cħ gli faccia prender color, Et ī queſto modo par ch̄ nō ſia ſcorticato, & coſi parerado doi.

CApitolo. 2º. ꝑ far ogni manera de viuande, et primo. Per far bianco mangiare ſopra caponi:

ER FARNE dudici meneſtre, Togli doi libre de amādole, & piſtale molto bene, Et accio ch̄ ſiano piu bianche tenile amoglio vn di & vna notte ī acqua freſcha, Et dapoi piſtale molto bene, & quando ſonno piſte ponile vn pocha dacqua freſcha accioch̄ non facciano olio, Dapoi togli vn petto di cappō & piſtalo cō le ditte amandole, & togli lamollicha dun pane biancho, & mittila amoglio ī brodo magro de cappone, & piſtala cō le dicte coſe, & togli vn pocho de agreſto, meza oncia di zenzeuero ben mondato accio ch̄ ſia biancho, & meza libra ó piu de zuccharo, & diſtempera tutte queſte coſe cō brodo magro di cappō, & paſſale per la ſtamegnia ī vna pignatta ben netta, & poni la ditta pignatta ſopra la braſcia longi dal focho menandola ſpeſſe uolte col cocchiaro, & laſſali coter per ſpatio de meza hora, & quando e cotta metteui tre oncie de bona acqua roſata, Et poi fa le meneſtre, ó uero copri il cappone, ó altra uolatile ch̄ ſe ſia de la ditta viuanda, & mādala ad tauola, Et ſe tu ne copri il cappō

per piu belleza ponili di ſopra paricchi grani de poma, Et ſe tu voi ch̄ queſta uiuanda ſia de doi colori, Togli vn roſſo douo, & del zafrano, & meſcola queſte coſe cō vna parte de la ditta uiuanda, & fa ch̄ ſia piu agra de agreſto ch̄ la biancha, Et in queſto modo ſi chiamara fior de Gineſtra, Et ſe tu ai doi capponi copri luno de la biancha, & laltro de la gialla.

Per far .xii. meneſtre de bianco mangiare a la catelana.

p

PIglia doi bocchali di lacte de capra, & otto oncie di farina de riſo ben fina, & ponila ꝛ a boglir nel dicto lacte, Dapoi piglia il petto de vn cappone morto quello medeſimo di, & ch̄ ſia mezo cotto, & deſſila tutto queſto petto ſottilmente como capegli, & da poi ꝛ mittilo nel mortalo & non gli dar ſe no doi tracti del piſtone, Dapoi quando lo lacte ha bollito meza hora gettaui dentro lo dicto petto coſi ſfilato cō vna libra de zucchoro, & laſſalo bollir per ſpatio de quattro hor uel circha, & queſta coſa uole eſſē menata continuamente col cocchiaro dal principio ī ſine ala fine, Et per cognoſcer quando ella .e. cotta, tira el cocchiaro & parera ch̄ ſia viſchio, Et da poi ponegli del lacqua roſata como .e. ditto di ſopra, & fa le meneſtre, ſopra lequali metterai vn pocho di zucchoro & da poi mandale ad tauola.

Per far un brodo consumato de capponi o de fasiani / o starne / o caprioli / o pipioni / o columbi saluatichi.

Igliá de queste cose & nettale molto bene / Et se vorrai consumar vn cappone & farne doi menestre / Togli vna pignatta ch tenga quattro bocchali dacqua / Et mettiui dentro questo dicto cappone / loquale vole hauere rotte tutte le ossa / & ponilo al focho / dapoi metteui vna oncia de carne salata magra & trenta ó quaranta granelli di pepe rotto / & vn pocha di canella rotta / & tre / ó quattro garofoli & cinque ó sei foglie di saluia rotta ĩ tre pezzi & doi de lauoro / & lassa bollir questa pignatta per spatio de sette hore ĩ modo ch gli resti solamente doe menestre de brodo / ó mancho se voi ch scia bono / & guardati de mettergli sale / Et se questo brodo si farra per ĩ firmo ño gli metter carne salata / & mettigli pochissime spetie / & ĩ questo modo serà bono / per sani & per ĩ firmi.

Er far dece menestre di brodecto piglia trenta rossi doua / & bono agresto / & bono brodo de dicarne / ó di cappone ch serra assai meglio & vn pocho di zafrano / & vn poche di spetie dolci / & mescolale ĩ seme / & passale per la stamegnia & ponile ĩ vna pignatta / & metti la ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menando cõtinuamente col cocchiaro / & como tu vedi ch lo cocchiaro comĩcia ad imbrattarsi leuala dal focho / & ño lassar pero dimenar col cocchiaro tanto ch dicessi doi paternostri / Dapoi fa le menestre & mettegli vn poche di spetie dulci di sopra / & fa ch scia dolce / ó agro secũdo el comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto biancho Togli meza libra damandole / & mondale & pistale ben & poi vi metti vn pocha dacqua frescha Acciochè non facciano olio. Dapoi togli vinti bianchi doua vn pocha de mollicha de pan biancho vn pocho de agresto / vn pocho di brodo dicarne / ó de cappone & vn pocho di zenzeuero biancho / & pista tutte queste cose / & passale ĩ seme cõ la mandole per la stamegnia / & fallo cocer al modo dicto di sopra dellaltro brodetto.

per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle cose ch si contengono nel primo brodetto excepto el zafrano / & togli de le biete / & vn pocho di petrosello / & de le foglie di grano se tu ne poterai hauer / & pista ogni cosa & passa per la stamegna / & cocilo como e ditto di sopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre / Togli octo oua & meza libra de caso grattugiato / & vn pane grattato / & mescola ogni cosa inseme / Dapoi togli vna pignatta cõ brodo dicarne giallo di zafrano & ponila al focho, & como comincia abollir̃ getta dentro quella materia, & dagli vna uolta colcocchiaro, Et como te par̃ ch̃ ſia preſa togli la dal focho, & fa le meneſtre, & muttiui dele ſpetie diſopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e ditto diſopra, & nõ gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli i bocchoncelli, ó bianchi, ó verdi, ó gialli fa la materia como ſe contene diſopra ſecundo il colore ch̃ tu gliuorrai, & ſia alquanto piu dura, & togli vn cocchiaro piccino, Et quando il brodo comĩcia abollir̃ fa li boccocelli como vna faua, & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho delacte deamandole & pane bĩacho grattugiato, & del biancho de ouo, & metti de bon brodo de carne, & meglio ſerrebe di bon pollo graſſo, In vna pignatta cõ vn pocho di lacte damandole, Dapoi cõcili como e ditto di ſopra.

Farro con brodo de caponi o altᵒ carne.

Er far̃e dece meneſtre, In prima lo netta & laualo molto bene, & cocilo cõ bono brodo de cappone, ó daltro pollo groſſo, & vole bollire aſſai, Et quando e cotto muttiui

di bone ſpetie, & togli tre roſſi doua & vn pocho del ditto farre alquanto refredato, & diſtempera bene ĩſeme, Et dapoi gettagli nel ditto farre & meſcolalo, Et vole eſſere giallo di zafrano.

Riſo con brodo de carne.

A como e ditto del farre, Ma molti ſonno ch̃ non uogliono oua col Riſo, Sich in queſto rimetteti al guſto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cõ brodo di carne, & fallo bene bollir̃ adagio menandolo bene, & riguardandolo dal fume & uole eſſer̃ giallo di zafrano, Et In prima vole eſſer̃ ben netto & lauato cõ acqua calda como il Riſo.

Per far brodetto de pane oua, et caſo.

A bollir̃ il pane grattugiato per vn quinto de hora in brodo di carne, Et togli vn pocho di caſo grattugiato, & ſbattilo con oua, & laſſa alquanto refredar̃ il pane boglito Et dapoi vigitta lo ditte oua & caſo, & meſcola molto inſeme, Et tal meneſtra vole eſſer̃ gialla di zafrano, & alquanto ſpeſſa.

Per far una meneſtra de verzuſo

Iglia quattro roſſi doua freſche, meza oncia di canella, quattro oncie di zucchearo, doi oncie de acqua roſata, & quattro de ſucho di pomaranci & batti molto bene tutte q̃ſte coſe ĩſeme, & cocile como ſe coce il brodetto, & vole eſſer̃ vn pocho gialla Et tal meneſtra ſe cōuene dinſtate.

Faua menata.

Ogli de la faua franta, & nettala molto bene, & lauala & ponila al focho, Et como leua vn boglio gietta quella acqua, & mectiui tanta altra acqua ch̄ auanzi vn dito ſopra la faua, giongendoui etiamdio el ſale neceſſario ſecundo la quantita, Et ponila a boglir̄ ſopra la braſcia longi dal focho, & coprila, & laſſala ben cocer̄ & bene aſciuchare, & da poi menala molto bene ī vn mortaio, Et da poi ritornala a ſcaldar̄ ī vna pignatta Et togli vna cipolla tagliata menuta, & ponila a frigere ī vna pignatta cō vn pocho di bono olio, & ſia ben cotta & non arſa, Et togli vn pocha di ſaluia & di fichi ouero pomi & tagliale menute, & ponile ne lolio cō la ditta cipolla, & fa ch̄ ſcia caldo, Dapoi fa le meneſtre de la faua menata, & ponui di ſopra del ditto olio, & de le coſe ch̄ ſonno ī eſſo, & gectaui etiā dio di ſopra di bone ſpetie.

peſelli fritti in carne ſalata

Iglia i peſelli cō le ſcorze como ſtano, & fagli dar̄ vn boglio, Et togli carne ſalata vergellata, & tagliala ī fette ſottili & longhe mezo dito & frigele vn pocho, Et da poi mitti li ditti peſelli a cocer̄ cō la ditta carne Et poneui vn pocho de agreſto. vn pocha di ſapa, o vero zucchero, & vn pocha di canella, Et ſimelemente ſe frigono li faſcioli.

Friger la faua

Ogli faua, & ſaluia, & cipolle, & fiche, & pomi como e ditto di ſopra, & etiam dio altre bone herbe, & meſcola ogni coſa ī ſeme, & frigile ne la padella cō olio, & fane vna frittata & como e cotta cacciala for̄, & ponui di ſopra di bone ſpetie.

Meneſtra de Carne.

Iglia de la carne magra di uitello cotta alleſſo & battila menuta, & ponila a boglire ī brodo graſſo, giongendogli vna mollicha di pane grattugiato, & vn pocho di pepe, & di zafrano, & laſſala bollire ꝑ ſpatio di meza hora, Dapoi laſſala vn pocho rifreſchare & togli oua, Caſo grattugiato, Petroſillo, Maiorana, & Menta ben battuta cō vn pocho dagreſto, & ſbatti queſte coſe ī ſeme, & mettili co la dicta carne menandola pian piano col cocchiaro, Et tal meneſtra vole eſſere ſpeſſa como lo brodecto, Et ſimilemente ſi po fare dele coratelle.

Meneſtra de Trippe.

Etrippe vogliono eſſer̄ inprima ben nette, & ben lauate, bianche, & ben cotte. cō vno oſſo di carne ſalata per dargli bon ſapor̄, & ſenza ſale Accioch̄ ſiano piu bianche, & como ſonno cotte tagliale in pezzi piccini, & metteui vn pocha di menta, di ſaluia, & di ſale, & fagli dar̄ vn boglio, Et dapoi fa le meneſtre, & metteui di ſopra de le ſpetie, & del caſcio a chi piace.

Meneſtra de trippe de Trute.

E ttale in prima molto bene / & falle ben cocer̄ / Et quando ſono meze cotte / mettoui del petroſillo / & menta tagliata menuta / & vn pocho di pepe / Et quando ſono cotte fa le meneſtre / & ponui diſopra diſpetie dolci.

Meneſtᵃ doua d trute ch̄ para piſelli.

A cocere queſte oua vn pocho alleſſo / Dapoi cauale fore del brodo / & ſpartile luno dallaltro / & Accio chel brodo non reſti troppo chiaro / Togli vna mollicha di pane / & paſſala īſeme cō eſſo per la ſtamegnia / ó vero togli del brodo de proprij piſelli ch̄ potēdone hauere ſerrebe aſſai meglio / Et cō qual ſe ſia de queſti brodi rimetti acocer̄ le oua & cō eſſe vn poche diſpetie / di zafrano / & di petroſillo & menta tagliata menuta.

Meneſtra de roſelli.

I ttili accocer̄ cō brodo dicarne / Et quando ſono preſſo ch̄ cotti metteui vn pocho di petroſillo / & menta tagliata menuta / Et ſel brodo fuſſe troppo chiaro paſſalo cō vna mollicha como e ditto diſopra Et quando ſono cotti fale meneſtre / & metteui ſopra de leſpetie.

Meneſtra de Lattuche ch̄ para Zuche.

I glia quel diſotto piu biancho dila lattucha cio e / quello dimezo / & fallo cocer̄ como le zucche cō oua & cō agreſto.

A ſemola ſe coce cō brodo graſſo dicarne / ó di pollo groſſo / & de ueſe porre appoco appoco nel brodo menando continuamente col cocchiaro / Et falla bollir̄ per ſpatio di meza hora ſopra la bragia longi dal focho / per ch̄ prende volenteri lo fume / Et da poi fa le meneſtre / & mettegli ſopra caſo & ſpetie / Et la quadrageſima falla cocer̄ ī lacte damandole con zuccharo & acqua roſata.

Etta le Rape & taglale ī pezzi groſſi / & cocile bene in vn bon brodo dicarne / Dapoi le paſſa per vn cocchiaro grande forato / ó vero piſtale / & dapoi remettile a bollire in bon brodo graſſo cō vn pocha di carne ſalata / & di pepe / & di zafrano.

I finocchi ſi cocono como li chauoli / Excepto ch̄ vogliono eſſere piu menuti & piu cotti cō vn pocho di pepe & carne ſalata / ó vero olio.

Mattaroni romaneſchi.

I glia de la farina ch̄ ſia bella / & diſtemperala & fa la paſta vn pocho piu groſſa ch̄ quella de le laſangne / & auoltala intorno ad vn baſtō Et dapoi caccia for̄ il baſtō / & tagliala la paſta larga vn dito piccolo / & reſtara in modo de bindelle / ó vero ſtringhe / Et metteli accocer̄ ī brodo graſſo / ó vero ī acqͣ ſecūdo il tempo / Et vole bollir̄ quando gli metti accocere / Et ſe tu gli coci in acqua metteui del butiro freſcho / & pocho ſale

Et como ſono cotti mettili ī piattelli con bono caſo/ & butiro & ſpetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la paſta nel modo ſopradutto/ & ſimulemēte li farrai cocer̃ mettendogli li fornimenti ſopra ſcripti facendo la paſta vn pocho piu groſſa & tagliata molto menuta & ſottile & ſi chiamano triti/ ó formetine.

Meneſtra de radici de petroſimolo.

Iglia le radicini del petroſimolo/ & cacciane for quel baſtone di mezo/ & nettale bene & falle ben cocer̃ ī brodo dicarne/ Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo graſſo dicarne cō vn pocho di pepe & di zafrano.

Etta li fonghi molto bene/ & falli bollir̃ in acqua con doi/ ó tre capi daglio/ & cō mollicha di pane/ Et queſto ſi fa perch̄ danatura ſonno venenoſi/ Dapoi cauagli fora & laſſa ben colar̃ quella acqua in modo ch̄ reſtino ſciutti/ & da poi frigili in bono olio/ ó ī lardo/ Et quando ſon cotti metteui ſopra de le ſpetie.

N altro modo poterai aconciar̃ li ditti foghi/ cioe nettandoli prima molto bene/ & poi mettaroli ſopra la bragia/ & ponui ſopra dellardo & de laglio battuti īſeme & del pepe/ Et ſimelemente gli poterai acōciar̃ con olio/ Et etiamdio gli poterai cocere coſi acconci ī vna padella como ſe foſſe vna torta

Zucche fritte.

O gli de le zucche/ & nettale bene/ Et dapoi tagliale per trauerſo ī fette ſottili como la coſta dun coltello/ Et dapoi gli fa trar̃ ſolamente vn boglio in acqua/ & cacciale for̃/ Et da poi le poni aſciuttar̃ Et poneli de ſopra vn pocho pocho di ſale & inuoltale in farina bella/ & frigile in olio/ Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio/ vn pocho daglio & di mollicha di pane/ Et piſtali bene & diſtempera cō agreſto ī modo ch̄ reſti ben raro/ & paſſa per la ſtamegnia Et getta queſto tal ſapore ſopra le ditte zucche/ Le quali etiādio ſon bone ponendogli ſolamente di ſopra agreſto/ & fior di finocchio/ Et ſe voi ch̄ ditto ſapor̃ ſia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Meniſtᵃ de pome cotogne.

Oci le poma cotogne ī brodo dicarne magra/ Dapoi piſtale & ſtemperale cō latte de amādole facto cō brodo dicarne ó di bon pollo groſſo/ ſel tempo il richiede/ & paſſale per la ſtamegnia/ & ponila ī vna pignatta con zucharo/ zenzeuero/ & Cannella/ & vn pocho di zafrano/ & ponila a bollir̃ longi dal focho ſopra la bragia ch̄ non piglie fume & voltela ſpeſſo col cocchiaro/ Et ponendogli vn pocho di butiro/ ó ſtrutto freſcho ſarebbe miglior̃/ Dapoi quando ti par̃ cotta fa le meneſtre/ & punui di ſopra de le ſpetie dulci & del zucchαro.

Faue piene.

Om le faue amoglio/ Et quando sono bene amoglie fendile vn pocho da quello canto ch̄ non sono negre/ & caccia for pian piano le faue dentro ch̄ ño se rompa la scorza/ Et dapoi togli de le amandole bianche & nette/ & pistale molto bene c̄o vn pocha dacqua rosata accio ch̄ non facciano olio/ Et poniui assai zuccaro/ Et di questa materia impie le ditte scorze di faue/ & poi restringile ī seme ch̄ parano faue meze cotte/ & ponile a scaldar̄ ī vna pignatta/ o padella/ ó altro vaso doue ño sia ne acqua ne altra cosa/ guardandole ch̄ ño ardesseno/ Et metti le ditte faue in scudelle agiongendoui di sopra vn pocho di brodo di carne caldo/ c̄o vn pocho di petrosillo tagliato menuto c̄o vn poche de cipolle fritte & tagliate menute/ & dapoi vn poche di spetie dulci/ Et a chi ño piaceno le cipolle ño le pōre.

Menestº d̄ seme de canepa.

Er fare dudici menestre piglia vna libra di seme di canipa/ Et nettalo & fallo bollire in vna pignatta tanto ch̄ se commici ad aprir̄/ & dopoi togli vna libra da mandole bianche/ & ben piste/ & metti c̄o esse il ditto seme/ & pistalo molto bene/ & giungendoui vna mollicha di pane/ Et distempera queste cose c̄o brodo di carne ó di pollo magro & passala per la stamegnia/ Et ponila a bollir̄ ī vna pignatta sopra la brascia longi dal focho uoltando spesse uolte col cocchiaro/ Dapoi mettigli meza libra di zuccharo/ & meza libra oncia di zenzeuero/ & vn pocho di zafrano c̄o acqua rosata/ & fatte le menestre mettigli sopra de le spetie dolci.

Rauioli in tempo d̄ carne

Er farne dece menestre/ Togli meza libra di caso vecchio/ & vn pocho daltro caso grasso & vna libra di uentrescha di porcho grassa/ ó vero vna Tettha di vitella/ & cocila allesso tanto ch̄ sia ben disfatta/ Dapoi battila bene & togli de bone herbe ben battute/ & pepe/ Garofoli/ & Zenzeuero/ & giongendoui il petto dun cappone pesto serebe bono migliori/ Et tutte queste cose distemperale ī seme/ Dapoi fagli la pasta ben sottile/ & liga questa materia nela pasta como vole essere/ Et questi rauioli non siano maiori duna meza castagna/ & ponili a cocer̄ in brodo di cappone ó di carne bona/ facto giallo di zafrano quando bolle/ Et lassali bollir̄ per spatio de doi paternostri/ Dapoi fanne menestre/ & mettili di sopra caso gratto & spetie dolci mescolate insieme/ Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani & starne & altre uolatile.

Maccaroni Siciliani.

Igla de la farina bellissima/ & impastala c̄o biancho douo & c̄o acqua rosa/ overo con acqua comuna / Et uolendone far doi piattelli nõ gli porre piu ch̃ vno / ó doi bianchi doua / & fa queſta paſta ben dura / da poi farne paſtoncelli longhi vn palmo & ſottili quanto vna paglucca / Et togli vn filo di ferro longo vn palmo / ó piu / & ſottile quanto vn ſpagho / & ponilo ſopral ditto paſtoncello / & dagli vna uolta con tutte doi le mani ſopra vna tauola da poi caccia for il ferro / & reſtira il maccharone p̃tuſato ĩ mezo / Et queſti maccharoni ſe deueno ſecchar al ſole / & durrando doi ó tre anni / ſpecialmente facendoli de la luna de aguſto / & cocili ĩ acqua ó in brodo di carne / & mettegli ĩ piattegli cõ caſo grattugiato ĩ bona quantita / butturo freſcho & ſpetie dolci / Et queſti tali maccharoni uogliono bollir per ſpatio de doi hor

Vermicelli.

I ſtempera la paſta como e ditto di ſopra / & filala ſottile rompendola a pezoli peccini cõ le dita a modo di vermicelli / & poneli a ſecchar al ſole / & durarando doi ó tre anni / Et quando li uorrai cocer falli cocer in brodo di carne / ó di bon pollo groſſo per ſpatio duna hora / Et poi fa le meneſtre & mettiui caſo grattugiato & ſpetie / Se nõ fuſſe tempo di carne cocigli con latte de amãdole con zuccharo / ó uero ĩ latte de capra / Et per ch̃ queſto latte nõ uole bollir quanto ch̃ richiedono li uermicelli falli

bollir prima cõ vn pocha dacqua como ſi fa il riſo / Et ſimelemente ſe deueno cocere le laſange le triette ó vero fermetin Et tutte queſte viuande di paſta deueno eſſer gialle di zafrano / Excetto quando ſe coceno ĩ latte.

Meneſtra dherbette.

O gli le foglia di viete / & vn pocha di borragine & fagli dar un boglio ĩ acqua chiara bogliente quando le metti dentro / da poi cacciale fore & battile molto beñ col coltello / Et togli vn pocho di petroſillo / & di menta cruda / & ſimilemente le batti co le ditte herbe / D a poi macinale bene nel mortale / & mettile ĩ vna pignatta con brodo graſſo & falle bollir vn pocho / Et ſe ti pare metteui vn pocho di pepe.

Riſo con latte de mandole.

Er farne dece meneſtre Togli vna libra de amandole & mondale bene ch̃ ſiano biãche / Et togli meza libra di ſiſ Riſo / & lauelo doi ó tre uolte cõ acqua tepida / & ponilo al focho cõ acqua chiara & fallo ben cocer / D a poi caccial for & ponilo aſciucar / D a poi peſta molto bene le ditte amãdole bagnandole & ĩbroſſandole di ſopra ſpeſſo con vn pocha dacqua freſcha Accio ch̃ non facciano olio / & diſtemperale cõ acqua freſcha & paſſale per la ſtamegnia & metti a bollire queſto latte in vna pignatta giongendoui meza libra di zuccharo fino

Et como commincia abollir mittiui dentro il Riſo & poni la pignatta ſopra la braſcia longi dal focho uoltando ſpeſſo ſpeſſo col cocchiaro Accio ch non pigli fume, & fallo bollir per ſpatio de meza hora, Similemente poterai cocer lo ditto Riſo con latte di capra ó cõ altro latte, Et per ch ſimele meneſtra piglia uolenteri il fume, quando ne pigliaſſe, Il modo da cacciarlo & queſto, Caccia for la meneſtra de la pignatta, & guarda non toccar il fundo, Et ponila in vnaltra pignatta netta, Dapoi togli vna pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua freſcha, Dapoi premi for lacqua & mitti la pezza coſi doppia ſopra la pignatta dela meneſtra, & laſcia uella ſtar per vn quarto dora, & bagnala vnaltra uolta & rimittila ſopra la pignatta ſe ſera neceſſario, & in queſto modo il fume ſi cacciara fore, Ne trouo meglior remedio per cacciare qſto fume, Et ſimelmente fa al farro.

Mandolata.

Er farne octo meneſtre Togli vna libra de amandole monde & bianche, & piſtale mlto bene bagnandolo ſpeſſo cõ acqua freſcha como e ditto di ſopra Accio ch nõ facciano olio & agiongiui vna mollicha di pane biancho Et diſtempera ogni coſa con acqua freſcha, Et paſſa per la ſtamegnia & mitti ĩ vna pignatta abollir ſopra la braſcia Et laſſala bollir vna octaua dora, Et etiãdio metteui abollir cõ ditte amandole meza libra de zuccharo fino, Et queſta amãdolata vole eſſer vn pocho liquida, Et ponendoui vn pocha dacqua roſata ſarrebe megliore.

Et laſſala bollir.

Laſagne de pelle de cappone.

Ogli la pelle del cappone cotto alleſſo & tagliala in pezzoli & ponila ĩ brodo di cappone graſſo & fallo bollir per ſpatio di meza hora con vn pocho di zafrano, Dapoi fa le meneſtre & metteui di ſopra vn pocho di caſo con ſpetie.

Brodo de ciceri roſi.

Er farne octo meneſtre, Togli vna libra & meza di ciceri & lauali cõ acqua calda & poneli ĩ quella pignatta doue gli uorrai cocer & ch ſiano ſciutti & metteui meza õcia di farina cio e, del fior, & metteui pocho olio & bono, & vn pocho di ſale, & circha vinti granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella piſta, & mena molto bene tutte queſte coſe inſeme cõ le mani, Dapoi poniui tre bocali dacqua, & vn pocha de ſaluia, & roſmarino, & radici di petroſillo, & fagli bollir tanto ch ſiano cõſumati ala quantitade di octo meneſtre, Et quando ſonno quaſi cotti mittiui vn pocho doglio, Et ſe lo brodo ſi faceſſe per amalati non gli por ne olio ne ſpetie.

Manfrigo in meneſtre.

Et farne dece menestre Togli tre pani & gettavia la crosta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo sopra vna tauola & ponegli intorno vna libra & meza di farina bella, & mitti col ditto pane quattro ó cinque oua, & batti molto bene inseme colcoltello rasciucando continuamente il pane cō la ditta farina Et quādo par. ch̄ sia menuto como anesi cō setti poni ogni cosa sopra lastamegnia & caccia fore la farina, & il pane ch̄ resta ponilo asciucchar̄ Et quando la uorrai cocer̄ cocilo con brodo di carne, o di bon pollo, Et fa ch̄ sia vn pocho giallo di zafrano, & fallo bollire ad agio per spatio de meza hora, & mitti sopra le menestre vn pocho di caso & di spetie.

Cocer Zucche.

Ondale como vogliono esser̄, & poi cocile con brodo di carne, ouero con acqua & metteui vn pocha de cipolla secundo la quantita ch̄ tu uorrai far̄ Et quādo parera cotta cacciala fore, & passa ogni cosa per lacocchiara straforata, ouero pistale molto bene, & metteli acocere in vna pignatta cō brodo grasso, & cō vn pocho dagresto Et siano vn pocho gialle di zafrano, Et quando sono cotte Toglile dal focho & lasciale vn pocho refredar̄, Dapoi togli di rossi doua secundo laquantita & sbattili cō vn pocho di caso vecchio & gittagli ī le ditte zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch̄ nō si prendano, & fa le menestre & metteui sopra spetie dolci.

Zucche con lacte damandole.

A cocer̄ le zucche cō acqua, & poi caccia fór lacqua quanto piu poterai, & passale p̄ lastamegnia, ó per lacocchiara forata, & mittile abollire cō lo ditto lacte & con zuccharo, & cō vn pocho dagresto secūdo il gusto del patrone.

Carabazze a la catalana.

Iglia le carabazze cioe, le zucche, & nettale molto bene, & mittiui dentro ī vna pignatta ch̄ sia asciutta cō bon lardo battuto, & metti la ditta pignatta sopra la brascia remota dal focho & falla bollir̄ menando continuamēte colcocchiaro, Et uogliono bollir̄ ī questa forma per spatio de quattro hor̄. Et poi habi de bon brodo grasso facto giallo cō vn pocho di zafrano & mittilo dentro giongendoui del zuccharo & dele spetie dolci cō vn pocho dagresto secundo il gusto del tuo signor̄, ó daltri, Et como dicemo di sopra nel primo capitolo dele zucche gli poi metter̄ qualch̄ rosso douo battuto cō vn pocho di bon caso vecchio.

Faue fresche con brodo di carne.

Iglia le faue & mondale cō lacqua calda como se farino le amandole, & poi le mitti a bollire in bon brodo Et quando ti pareno cotte mette cõ esse vn pocho di petrosillo & menta battuta facendogli bollir etiãdio de bona carne salata Et questa menestra vole esser vnpocho verde ch̄ par piu bella, Et simelmente poi far i peselli, & ogni altͦ leghume frescho, Ma notha ch̄ ño uoleno esser mõdati collacqua calda como le faui, Ma lasciuli pur cosi con quella sua scorza sottile.

Verzuso in quadragesima.

Er farne dece menestre, Piglia vna libra & meza damandole mondate ĩ acqua tepida, & pistale molto bene como e ditto di sopra mittendogli vn pocha dacqua frescha per ch̄ ño facciano olio, Et piglia vna mollicha di pane biancho & mittila amoglio ĩ bono agresto, Et poi piglia le sopra ditte amandole, & la mollicha, & del sucho da ranci, & dellacqua rosa & distempera ĩseme tutte queste cose, agiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di zucchâro fino Et passa ogni cosa ĩseme pe la stamegnia facendo questa cõpositione gialla cõ vn pocho di zafrano, Poi la mittirai a bollire ĩ vna pignatta discosta dal focho, Et guarda ño piglie fumo voltãdola spesso col cocchiaro, Et vole bollir vna octaua dora uel circha.

Bianco mangiare in quadragesima.

Er farne dece menestre, Pigliarai vna libra & meza damandole mondate & pista molto bene como e ditto di sopra, & habi vna mollicha di pane biancho mollata ĩ brodo biãcho di peselli, Et ño hauendo piselli poi sopplir cõ altro brodo, facendo bollir ĩ lacqua vn pane bianchissimo per spatio di meza hora, mettendo amoglio la ditta mollicha in questo brodo, Poi habi qualch̄ bon pesce di mar, ó bon luccio dacqua dolce cotto allesso, Et de la polpa loro piu soda & piu biãcha ne prendirai meza libra, & pistala m̄to bene con le amandole & mollicha, & con vn pocho di brodo, & del sucho da ranci, & non hauendoni sopplirai cõ vn pocho dagresto agiungendoui dellacqua rosata, & meza libra di zenzeuero mondo, cõ otto oncie di zucchâro, Et queste cose tutte stẽperate inseme passate per la stamegnia le mettirai a cocer in vna pignatta per vna ottaua dora discosta dal focho ch̄ non piglie fumo & di continuo le menarai col cocchiaro.

Piselli in Quadragesima

Oterai simelemente far li peselli cõ latte de amandole in tempo quatragesimale como se ditto di sopra in questo capitulo del biãcho magnar.

Herbe con latte damandole.

A bi le hẽbe & falle bollir inprima vn pocho ĩ lacqua, laqual deue bollire quando gli le mitti Et poi le caua for, & pon le sopra vna tauola, ó vn taglieri, & battile menute cō vn coltello, & nel mortale le macinari molto bene, & poi le farai bollir̄ ne lo lacte damādole mettendoui del Zucchard aſufficiētia.

Herbe ſenza lacte.

Abi le herbe, Et prima le fa bollir̄ como e dutto di ſopra, Et di quello farai meneſtre graſſe, o magre ſecundo el tempo compartendole como ti par̄ & piace.

Iglia la ſemenza dicanipa, & laſſala ſtar̄ amoglio per vn di & vna nocte buttando via quelli granelli ch̄ ſtanno ſopra lacqua perch̄ ſono triſti, Et poi habi della mandole ben mondate, & piſtale i ſeme cō la ditta ſemēta. Et piſta ch̄ ſeranno bene le diſtemperarai con lacqua freſcha & cō bono brodo di peſelli, mettendoui etiamdio del zucchara fino, & vn pocha dacqua roſa, Et poi farai cocere tutte queſte coſe per ſpatio duna octaua dora uel circha monandola de cōtinuo col cocchiaro.

Cauoli a la Romaneſca

Ompi li cauoli torçoti cō le mani ſecundo luſanza, & mettigli ī lacqua quando bolle, Et quando ſeranno circhā mezo cotti butta via tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quātita, & mettilo ne li ditti cauoli coſi ſciutti uoltandoli ben col cocchiaro, Poi pigliarai

di bono brodo graſſo, & ī quello li mettarai al focho abollir̄ ꝑ picchol ſpatio di tempo.

Meneſtª de viuanda gialla.

Er farne dudici meneſtre, pigliarai vna libra damandole ſenza mondarle, & piſte ch̄ ſiano molto bene habi del petto dun cappone, ó altro ocello qual ti piace cotto alleſso, ó arroſto como tu voi cō quattro roſci doua piſtandogli bene cō le ditte amādole, giungendoui poi meza libra di zuccharo del cinamono, Zenzouero, & vn pocho di zafrano Poi cō brodo di pollo groſſo, ó altᵒ bon brodo & vn pocho de Agreſto diſtemperarai la predicta compoſitiō paſſandola per laſtamegna, Et poi la porrai ſulle braſcie aſſai remota dal focho, Accio ch̄ nō pigli del fume, & monala de cōtinuo col cocchiaro, & laſſala bollir̄ ꝑ ſpatio duna hora, Notando ben ch̄ quando ſera meza cotta uel circha metteui dentro doi once di bono ſtrutto, ó de buturo freſcho poi fa le meneſtre, & metteui ſopra de le ſpetie dolci.

Meneſtª de fior de Sambuco.

Er farne dudici meneſtre intempo quadrageſimale prendirai vna libra & meza di amandole monde & piſtale ben̄ como e dutto di ſopra, Et prenderai tre once di fiori di Sambucho quando e ſeccho, Et p̄ma tenerailo amogho ī acqua freſcha per ſpatio de vna hora ſtregendo & premēdo for̄ lacqua, Et de li ditti fiori piſtarane lamita cõ la mandole agiongendoui la mollicha dun pañ bianchõ / & meza libra di zuccharo / cõ vn pocho de zenzeuero / Et ſe voi ch ſia giallo vi metterai vn pocho di zafrano / & tutto il paſſarai per la ſtamegna / & mettiralo accocer como e ditto in laltro capitolo procedente / Et poſto al focho vi metterai di ſopra quellaltra mita di fiori ſopra ſcripti coſi integri / Et quando ſia cotta aſufficientia farai le meneſtre mettendogli di ſopra de bone ſpetie tie dolci.

Et ſe a tempo di carne vorrai far la ditta meneſtra gli metterai tre roſſi doua / & diſtemperarala con brodo di pollo groſſo / o altro bon brodo paſſandola per la ſtamegna / & mettendogli il zucchar͂o con le altre ſpetie cõ i fiori integri como e ditto di ſopra. Ma nota quando ch ſia meza cotta da giongerui doi once de bono ſtrutto / o di butiro freſcho.

Zanzarelli bianchi.

Er farne dece meneſtre In primamente piglarai vna libra damandole monde & piſte como e ditto di ſopre piſtando cõ eſſe vn pocho di fior di ſambucho / & diſtemperale cõ acqua freſcha paſſandole p la ſtamegnia / Et quando uederai hauer paſſata la quantita de otto meneſtre mettirai queſta materia coſi liquida accocere ĩ vn vaſo ſeruandone prima dela t

cruda la quantita de vn bicchiero communo / & prenderai doi molliche di pane biãcho ben grattugiato / & prenderai dece albumi / o bianchi doua / Et quel bicchieri de lacte ſopraditto cõ il pane grattugiato & tutte queſte coſe battirai inſeme / agiongendoui meza libra di zuccharo quando il latte preditto al principio comenciara abollir͂ gli mettirai di ſopra queſta altra compoſitiõ / & nõ la mouerai ne mouerai niẽte cõ il cocchiaro. Poi como la uedarai pigliata ĩ ſeme / farai le meneſtre mettendogli ſopra dele ſpetie dolci.

Bianco mangiar͂ al mͦ catalano.

Er farne dece meneſtre habi vna libra de amandole ben mondo & ben piſte / le quali diſtemperate cõ brodo di pollo groſſo / o altro bon brodo paſſandole per la ſtamegnia le mettirai abollire in vn vaſo ben netto Agiongendoui doi once di farina de riſo ſtemperata & paſſata cõ il lacte della mandole / & laſſarai bollir͂ per ſpatio de vna hora mouẽdo & menando ſempre cõ il cocchiaro Agiongendoui vna meza libra & vn petto di cappone ben ben trito & piſto / il quale ſia ſtato cotto dal principio nel ditto lacte / Et quando tutta queſta cõpoſitione ſera cotta tu ve agiongerai vn pocha dacqua roſata / & facẽdo le meneſtre tu mettirai di ſopra dele ſpetie dolci.

Capitulo .3º. p̱ far ogni ſapore.

Sapor bianco.

IGLIA dellamandole ſecundo laquātita ch̄ tu voi/ ch̄ ſtiano ben mōdate/ & ben piſte/ Et per ch̄ non facciano olio como ho ditto piu volte piſtando vi metti vn pocha dacqua freſcha/ Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho ſtata prima amoglio nellagreſta/ & piſtarala cō le ditte amandole Agiungendoui del Zenzeuero biancho cioe mondato aſufficientia/ Et queſta tal compoſitione diſtemperarala & paſſarala cō bono agreſto/ ó vero cō ſucho di pomerāci/ ó di limoni facendolo dolce cō il Zuccharo/ & bruſcho cō Agreſto/ & pomeranci piu & mancho ſecundo il guſto del tuo Signore ó altri/ Et tal ſapor. ſi vol dar cō ogni alleſſo a tempo di carne/ ó di quadrageſima.

Sapor Camellino.

Abi delluuapaſſa & piſtala molto bene/ Et habi doi ó tre fette di pane bruſtulate poſte amollo nel vino roſcio piu & mancho ſecundo laquantita ch̄ voi far/ Et piſtarai ī ſeme lepredette coſe/ Poi pigliarai vn pocho de vino roſcio/ di ſapa/ & agreſto/ & achi non piaceſſe lagreſto farralo cō laceto facendolo dolce/ ó bruſcho secūdo ch̄ ti piace/ Et paſſarala tutta queſta compoſitione per la ſtamegnia Agiogendouiſ poi de bona canella & aſſai/ vn pochi digarofoli & noci moſchate piſte.

Salſa de pauo.

Abi di roſſi douo cotti duri/ & figatelli di pollo cotti alleſſo/ & amandole bruſchulate x ſecundo laquantita ch̄ tu uorrai farne/ Et tutte queſte coſe piſta ī ſeme molto bn̄ con bono aceto/ ó Agreſto le diſtemperarai & paſſarai per laſtamegnia Agiongendoui de la Canella/ & vn pocho di Zenzeuero/ & del Zuccharo/ Et nota ch̄ tal ſapor vole eſſē vn pocho cotto & facto giallo cō Zafrano.

Sapor de progna ſecche.

Ábi le progne & mittile amoglio nel vino roſſo/ & cauagli fora loſſa/ & piſtarale molto bene cō vn pōche de amandole nō mondate/ & vn pocho di pañ roſtito/ ó bruſculato ſtato amoglio nel predicto vino doue erano le progne Et tutte queſte coſe piſtarai ī ſeme cō vn pocho dagreſto/ & de queſto vino ſopra ditto/ & vn pocha di ſapa/ ó vero Zuccharo ch̄ ſerrebe molto meglio diſtemperarai & paſſarai per la ſtamegnia mettendoui dentro di bone ſpetie/ ſpetialmente de la Cānella.

Per fare la peperata uederai il capitolo diſopra nel quale ſi tratta/ Et ſiguirai quāto li ſe cōtene.

Salſa uerde.

Iolia petroſillo & Sarpillo/ & vn pocha de bieda/ cō qual ch̄ altra bona herbicina/ cō vn pocho di pepe/ & Zenzeuero/ & ſale Et piſta ī ſeme molto bene ogni coſa diſteperando cō bono aceto forte, & passarailo per lastamegnia, Et se voi ch̄ senza dellaglio vi poterai metter a pistar īseme cō le sopra ditte cose vn pocho di fronde de agletti, Et questo secundo il gusto a chi piace.

Sapor fior de persico.

Abi la mandole monde biancho, & ben piste cō vna mollicha di pan̄ biancho, vn pocho di Zenzeuero & di Canella, & de vn pocho de agresto & de vino roscio, & sucho de pomi granati, Agiongendoui cō queste cose vn pochię di sandali, Poi distemperarai & passarai questa composition cō il vino roscio la farai dolce & bruscha secūdo ch̄ ti piace.

Sapor Fior de Ginestra.

Iglia de le amandole, & Zafrano, & rosci doua, & ch̄ le amandole siano monde & piste como uogliono esser, & distemperale & passale como bono agresto Agiongēdoui del Zenzeuero pisto.

Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto bene ī vn vaso Rompendo cō essa vn pane, ó mezo secundo la quantita ch̄ voi far, & metteui vn pocho di bono agresto, ó vero aceto, per ch̄ luua non sia tanto dolce, Et queste cose farai bollir al focho per spatio di meza hora Agiongendoui de la Canella, & Zenzeuero, & altre bone spetiarie.

Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piste bene con vn pocha di mollicha di pane biancho, Et piglia li ditti moroni, & macina con diligentia ogni cosa insieme, Et non gli dare colpo ne pistar, per nō romper qlli granelli piccini ch̄ hanno dentro, poi gli metti de la Canella, del Zenzeuero, & vn pocho di noce moscata, Et ogni cosa passa per lastamegnia.

Sapor de cerase negre ó uisnoli.

Er far simili sapori sequirai lordine dato & discripto di sopra nel capitolo di fare sapor de vua, Ma il poterai far differēte di color piu & mancho secundo il subgetto gli metteraj.

Sapor de crognali rosso.

Equirai quello medesemo modo ch̄ e, ditto qui di sopra del sapor dele Cerase & delluua.

Mostarda.

Iglia la senepa & mettila amoglio per doi di mutandogli spesso lacqua per ch̄ sia piu biancha, & habi delle amandole monde & piste como vogliono esser, Et quando seranno ben piste metterai con esse la ditta senepa, & di nouo le pistarai īseme molto bene, Poi habi di bono agresto ó vero Aceto pistandogli etiamdio vna mollicha di pan̄ biancho, poi distemperala & passala per lastamegnia Et fallo voi lo dolce ó forte como ti piace.

Moſtarda roſcia ó pauonaza.

Iglia la ſenepa, & falla piſtar̄ molto bene & piglia delluuapaſſa, & piſtala etiamdio bene quanto piu poi, Et habi vn pocho di pane bruſculato & vn pochi di ſadali, & di la canella, & cō vn pocho di agreſto, ó Aceto, & Sapa diſtemperarai queſta compoſition, & paſſarala per la ſtamegnia.

Moſtarda da portar in pezi caualcando.

A bi Laſenepa & piſtala como e ditto diſopra Et habi delluuapaſſa molto ben piſta, Et cō le ditte coſe mitti de la Cānella, vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far̄ pallottole tonde amodo di quelle ch̄ ſe tragono cō larcho, o pezoli quadri di quella grandeza ch̄ ti par̄ & piace, & li metterai per vn pezo ad aſciucchar̄ ſopre vna tauola, & ſciutti tu li poterai portar̄ de loco ad loco doue tu vorrai, Et quando li uorrai vſare li poterai ſtemperar̄ cō vn pocho dagreſto, ó aceto, ó vino cotto cioé ſapa.

Sapor celiſte de eſtate.

Iglia de limoroni ſaluatiche ch̄ naſcono in le fratte Et vn poche de amandole ben piſte, cō vn pocho di Z[illegible]zeuero Et queſte coſe diſtemperarai cō agreſto & paſſarale per la ſtamegnia.

Peperata gialla da peſce.

Abi del pane & taglialo ī fette, & falle bruſcolate, & poi piglia del vino roſcio, cō vn pocho de aceto, & de vin cotto, & mettirale dentro abollir̄ queſte fette di pane, poi le paſſarai per la ſtamegnia giongendoui di bone ſpetie dolci & forti, & farala gialla cō vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Iglia dele amandole monde molto bēn & falle piſtar̄, & quando ſono mezo piſte metti dentro quella quantita daglio ch̄ ti par̄, & īſeme le farai molto bene piſtar̄ buttandogli dentro vn pocha dacqua freſcha per ch̄ non facciano olio. Poi pigliarai vna mollicha di pañ biacho & mettirala amollo nel brodo magro di carne ó di peſce ſecundo i tempi & queſta agliata poterai ſeruir̄ & acomodar̄ a tutte le ſtagioni graſſe & magre como ti piacera.

Agliata pauonaza.

Equirai lordine del capitolo ſopr ſcripto excepto ch̄ nō biſogna gli metti brodo ma pigliarai delluua negra & cō le mani la romperai molto bene ī vna pignatta, ó altro vaſo, & farala bollir̄ per meza hora, poi collerai queſto moſto, col quale diſtemperarai lagliata, & il ſimele ſi po far̄ cō le ceraſe, Et queſta agliata ſi po dare al tempo di carne, o di peſce como ſi vole.

Agresto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch̄ se chiama vsiglie ó agrette, & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale, & hauerai vn pocho dagresto uecchio cō il quale la destemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

Abi de le pampane, & pistale molto bene, & piacendoti vi poterai metter alcuna frode de aglietto cō vn pocha di mollicha di pan & di sale Et queste cose distemperarai cō Aceto ó Agresto, & passalo per la stamegnia.

Agresto con finocchio

Iglia dellaglio se ti piace, & del fior del finocchio del piu dolce & meglior ch̄ tu possi hauer & pistali molto bene ĩseme mettēdoui de lo Agresto nouo, & cō esso agresto distemperarai questa materia passandole per la stamegnia & fa ch̄ sia vn pocho salato q̄nto besogna.

Sapor.

Ogliono esser li roselli vn pocho verdi, & no troppo fatti ne troppo maturi, & pisti ch̄ li hauerai molto bene gli metterai a pistar cō essi vna spica daglio a chi li piace, & a chi no lassa star, Poi li destemperarai cō vn pocho de Agresto, & passarali per la stamegnia.

A seruar el suco de crognali p̄ lo inuerno.

Olli li crognali ch̄ siano ben maturi, & cō la mano li romperai ĩ vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile, & cō essi x

mettirai bona quantita dagresto nouo x & del pepe, & del sale assai, & farali bollir per spatio de doi hor ó piu, & passarali p̄ vna stamegnia ch̄ sia ben larga, riponēdo quello sucho in qualch̄ albarello, ó altro vaso doue lo habi a conseruar, Et nota ch̄ sopre atutto vole esser ben salato, & sera bono il ditto sucho a dar color ad ogni alt̄ sapor como meglio te gradira

Capitolo. 4º. p̄ far ogni ragion Torte.

Torta bianca.

IGLIA vna libra & meza di bono cascio frescho, & taglialo menuto, & pistalo molto bene, & piglia dodici o quindici albume ó bianchi douai & macinali x mlto bene cō questo cascio agiongēdoui meza libra di Zuccharo, & meza oncia di zenzeuero del piu bianco ch̄ possi hauer, similemente meza libra di strutto di porcho bello & biancho ó ĩ loco di strutto, altretanto botiro bono & fresco, Item de lo latte competentemente quãto basti ch̄ sera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta o vero Grosta ĩ la padella sottile como vole esser, & mettiraila a cocer dandoli il focho a bellagio di sotto & di sopra, & farai ch̄ sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho, & quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, & di sopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua rosata.

Torta bolognese.

Igliarai altretanto cascio como /e/ ditto nel capitulo di sopra de la torta biancha / & grattalo / Et nota / ch quanto /e/ piu grasso il cascio tanto /e/ meglio / poi habi de le vietole / petrosillo / & maiorana / & nettate & lauate ch lauarai battile molto bene cō vn coltello / & mettirali īseme cō questo Cascio / menandole & mescolandole cō le mani tanto ch siano bene īcorporate / agiongendoui quattro oua / & del pepe quanto basti / & vn pocho di Zafrano / Item di bono strutto ó vero butiro frescho / mescolando & īcorporado tutte queste cose molto bene īseme como ho ditto / Et questo pieno mettirai ī vna padella cō vna crosta di sotto & vna di sopra daendoli il focho temperatamente / & quando ti par ch sia meza cotta perch para piu bella cō vno roscio douo battuto cō vn pocho di Zafrano la farai gialla / Et acconoscer quando ella e cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si leuara & alzara īsuso ch allora stara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia altretanto cascio frescho como /e/ ditto di sopra & pistalo molto bene / & habi quīdici ó sidici bianchi doua cō vn quarto uel circha di bon lacte / & pigliarai dele vietole ī bona quantita / cio /e/ per la maiore parte / & de la maiorana pocha / saluia assai / menta pocha / petrosillo assai / Et tutte queste herbe pistarai īseme mlto bene / premendoni fora il sucho / & passādolo per la stamegna / Il qual sucho mettirai inseme cō le cose sopradutte mettēdo cō esse meza libra di bono strutto / ó vero di butiro frescho / & prendirai poche foglie di petrosillo / & pochissime foglie de maiorana / & cō vn coltello le tagliarai & battirai piu menute ch sia possibile / & macinarale molto bene nel mortale incorporandole cō le sopra dutte cose / agiongēdoui meza oncia di Zenzeuero biancho / & otto oncie di Zucchero / Et fa ch tutta questa compositione sia ben mescolata in vno vaso / il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiāma del focho / menādo continuamēte col cocchiaro / ó altro istrumento atto aq̄sto tanto / ch ti para ch si īcomenci a pigliar a modo dun brodetto / Et facto questo hauerai apparecchiata in la padella vna pasta sottile / & mettirali dētro queste cose sopradutte / cio /e/ questo pieno daendoli il focho temperatamēte ad ascio di sotto & di sopra / Et quando ti par ch sia presa abastansa cauala fore / & metteli di sopra del Zucchero fino & dellacqua rosata / Et simile torta ó Herbolata ch uogliano dir / quanto e piu verde/ tanto é miglior̃/ & moſtᵃ piu bella.

Abi le zucche & mondale molto bene/ & grattale como gratti il caſcio/ & farale vn pocho bollir̃ ĩ vn bono brodo ó vero ĩ bon latte/ Et piglarai tanta quantita di caſcio freſcho quanto/ e ditto ĩ li ſopra ditti capitoli giongendoui con eſſo & miſtolandoui vn pocho di caſcio uecchio ch ſia bono/ Et piglarai vna libra di bona uentreſca di porco o vero vna tetta di uitella cotta mlto bene alleſſa/ & battuta aſſai col coltello Et volendo poterai ĩ loco de queſte doi coſe ſopra ditte ſe piu ti piace uſar̃ il butiro/ o vero il ſtruttu/ giongendoui meza libra di zuccharo vn pocho di Zenzeuero/ & di cannella/ con vn bicchieri di latte/ & ſei oua/ Et como ti par̃ ch le predutte zucche ſiano cotte tirale fora dellacqua/ & paſſale per la ſtamegna/ & farai gialla queſta compoſitione col ſaffarame/ poi la metterai in vna padella ſolo cõ vna paſta ſottile di ſotto/ & non di ſopra/ & darali il focho temperaramente di ſotto & di ſopᵃ et quando ti pare meza cotta gli gittarai di ſop̃ in loco de la croſta de le laſagne ben minute Et quando ſera cotta abaſtanza vi metterai ſuſo di bono Zuccharo & acqua roſata

Per far̃ torta di rape.

I milemente ſecondo i tempi & le ſtagioni poterai fare torte di rape/ & etiam dio di pera cotte prima ſtagionate molto bñ ſotto la bragia/ & etiam dio co le poma cotogne poterai far̃ tagliandole prima in quarti ó i pezi mondandole & nettãdole bene/ & dentro le farai alleſſar̃ in bono brodo/ Et ſe piu ti piaceſſe le poterai etiãdio cocer̃ ſotto la braſcia/ ch forſe ſerano meglio paſſandole ſempre per la ſtamegna/ & giongendoui le altre coſe ſopradutte como ſe ditto cõ la Zuccha.

Et far̃ vn migliaccio per quattro. ó cinque perſone piſterai molto bene vna libra di caſcio del piu freſco ch poſſi hauer̃ tanto ch ti para eſſer ritornato ĩ latte/ & hauerai tre ó quattro once di fior di farina & octo/ ó dece bianchi doua/ & meza libra di Zuccharo/ meſcolãdo tutte queſte coſe & ĩ corporandole bene ĩſeme Et ſe nõ haueſſi fior de farina/ habi vna mollecha di pan biancho/ & grattugiato ben menuta mettendola in loco de la farina/ Et hauerai la padella ſẽza paſta ó croſta/ & ſullo fondo dentro vi metterai di bono ſtrutto facendone vn ſolo ch ſia alto vn dito uel circha/ & metterai la ditta padella ſulle braſcie tanto chel ſtrutto ſia ben caldo/ & dentro vi butterai queſta tal compositione daendoli il focho temperato sotto & sopra como e ditto allaltre torte / Et quando sera cotta cauala fore / & di sopra ui metti di bono Zucchαro & acqua rosata.

A bi i fiori sgranandoli & leuandoli politamente da quelli soi ramicelli / & cō essi ī corporarai molto bene tutta la materia ch̄ e scripta ī nel capitolo di far la torta biancha / Ma nota ch̄ questa tal compositione posta cō li fiori uole esser piu stretta ó piu spessa / Et questo per ch̄ li fiori si uengano bene a compartire / & ch̄ ne sia tanto di sotto quanto in mezo / & di sopra & per tucto equalmente.

Ogli qui caprioli ch̄ fa la vite & darali vn bollo battendoli & pistandoli molto ben col coltello similemente si fa cō le rose roscie / & hauerai de bon Cascio frescho / & vna tetta de vitella bene allessata battendo ī seme ogni cosa bene / Et se piu ti piace / ī loco di la tetta poterai vsar lo strutto ó vero il butiro mettendoui del Zenzeuero / & de la Cannella / & del Zucharo abastansa / Et mettrai questa tale compositione ī la Padella ponendoli vna Crosta di sotto & vna di sopra / Et quādo ie / presso ch̄ cotta forarai o busciarai la Crosta di sopre ī moltissimi lochi quasi

per tucto / Et fornita chella sera di cocer gli mettrai di sopra del Zucchαro / & de acqua rosata ī bona quantita tāto ch̄ basti.

Aua il Riso & nettalo molto ben / & fallo cocer ī latte ó ī bono brodo grasso tanto ch̄ sia ben cotto / & poi il cauarai fora sopra ad vn tagliero & lassaralo asciucchar & pigliarai vn pocho di bono cascio fresco pistato molto bene giongendoui dece biāchi doua / del Zucchαro / & dellacqua rosata / Et anchora piacendo ti vi poterai metter vn pocho di latte quanto tene vn picholo bicchieri / Et mescolato bene ogni cosa ī seme la metterai bene a cocere ī la padella obseruandoli quello ordine & modo ch̄ e ditto di sopra dela torta biāca / Et nota ch̄ questa richiede & vole minor quantita di cascio ch̄ laltre torte sopra scripte.

Etta molto bene il farre & fallo cocere in bono brodo grasso / & cauaalo for ad asciucchar como se ditto del Riso / Et pigliarai vna libra di cascio frescho / & meza libra di bon cascio uecchio / facēdo pistar luno / & laltro grattar como saccostuma di far / Et hauerai vna vētrescha di porcho / ó vna tetta di vitella tanto cotta ch̄ quasi sia disfatta / & ben battuta cō il coltello / giongendoli de bon spetie & del Zucchāro si ti piace & quindici oua cō vn pocho di Zafrano / Et mescolate bene tutte queste cose ī seme solo cō la crosta di sotto le metterai a cocer ī la padella / Et quando ti par ch sia presso ch cotta habi de le lasangne ben secche & mettele di sopra & spesse / & lasciarai cocer vn pocho piu / & fornita ch sia de cocer gli metterai di sopra del Zucchāro & acqua rosata.

Torta đ carne de vitello / o cap̄tto / o capone giouene.

Renderai di qual si voglia / o ti piace de q̄ste carne nominate qui sopra scripte facēdola prima lessar / & ch habia del magro & del grasso / & cauatone fora ogni neruo labtiraj ben colcoltello / poi la pistarai vn pocho nel mortale / & pigharai del cascio frescho / & vn pocho di bon cascio vecchio / Itē vn pocho di petrosillo & maiorana battēdo luno & lalero ben menuto & dece o quindici oua cō vna ventrescha di porco ó vna tetta di vitella bene allessata & molto ben battuta giungendoui vn pocho di pepe / di Zenzouero di Cannella / di Zafrano / & farala cocer ī quello modo ch se coce la torta biancha.

Araj cocer le castagne allesso & vn pocho pistate le passarai per la stamegna cō vn pocho di bon lacte / giungendoli tutte laltre spitiarie & cose ch ītrano nel pieno & compositione de la torta del farro sopra scripta & farala gialla cō lo Zafrano.

Torta cōmune.

Abi di bon caso cō octo oua & cō bon grasso di porcho ó di vitello / ó vero del butiro / dellu uapassa integra / del Zenzeuero / de la Canella / & vn pocho di pan gratato ī cō vn pocho di brodo grasso ch sia giallo de Zafrano / & cociaro la farai como di sopra e ditto de la torta biancha.

Abi lo meglio pisto lauato molto bene / ch sia biancho & netto / & fallo cocer ī bono latte di capra / ó di vaccha / & fa ch coca stretto / & ch sia ben cotto / & piglia vn pocho di fior di farina & doi bianchi doua / & distemperali ī seme cō la ditta farina / & a chi nō piacesse loua po distemperai cō latte la farina / Et distemperata la metterai nel ditto meglio menandolo molto ben colcocchiaro / & ancora lo lassarai bollir vn pochetto A giongendoui di bon Zucchāro menandolo di nouo & mescolandolo molto bene Poi cauarai questa tale compositione sopra vn gran tagliero distendendola & allargandola al modo ch farresti il pieno duna torta & lassaraila ī fredar / Et quando la vorrai tagliar in tauola farande fette grandi ó picciole como ti piace / & frigirale in la padella cō bono strutto volgendole alcuna volta / & cocerale tanto ch ſiano vn pocho colorite di ſotto & di ſopra, Et cauandole apezo apezo le metterai ne lo piattello buttandoli di ſopra del Zuccharo & dellacqua roſata, Similemente poi far ī tempo quadrageſimale, mettendo lo lacte de amandole ī loco dellaltro lacte ſopra ditto Et frigendolo in bono olio, Jte il riſo poterai aconciar ī questi doi modi ſopra diti.

Abi le Ceraſe dele piu negre ch tu troui, & cauatene fora le oſſa macinarale molto bene nel mortale, & habi de le roſe roſcie battute molto bene colcoltello, cō vn pocho di caſcio freſco & vn pocho di bon caſcio vecchio, Agiōgendoli dele ſpetie, cioe, Canella Zenzeuero, & pocho pepe, & del Zuccharo, & meſcolarai molto bene tutte queſte coſe Agiongendoui etiam tre o quattro oua ſecundo la quantita ch vorrai fare & cō croſta di ſotto la metterai acocer abello agio ī la padella, Et quando ſia cotta gli metterai di ſopra del Zuccharo, & dellacqua Roſata.

Abi ligammari & falli alleſſar, & deſſi cauerai tutto quello ch e bono, & piſtaralo mlto bene nel mortale, & farai di bon lacte de amandole bene ſtretto, paſſando le ditte amandole o lacte per la ſtamegna, cō vn dacqua Roſata, & non auendone, ī loco

di quella ſera bono il brodo di peſelli, o de cici bianchi franti, & cō queſte coſe piſtarai molto bene vn pocha de vua paſſa, & quattro o cinque fichi, Agiongendoui anchora vnaltra pocha de vua paſſa ſana, vn pocho di petroſillo, & Maiorana, & vieta fritte ī prima vn pocho ī bono oglio, & battute ben menute colcoltello Agiongendoui del Zenzeuero, & de la Canella, & Zuccharo, Et queſto tal pieno o vero compoſitione vole eſſer ben piſto nel mortale, Et per far ch ſi prenda como laltre torte gli mettirai dentro vn pocha di poluer di amitto incorporandola molto bene con queſte altre coſe, o vero vn pocho pocho di oua de luccio piſte & paſſate per la ſtamegna ch ſtrengano mlto & fanno prender meglio, & farali le ſoe croſte di ſotto & di ſopra como allaltre torte, Et quando e cotta mettegli ſopra del Zuccharo, & dellacqua roſata.

Corticarai languilla, & tagliarala ī pezoli larghi doi dita facendola vn pocho leſſar, ch no ſia troppo cotta, Et farai dellatte di amandole bello & biancho, paſſando le ditte amandole cō bono agreſto & cō acqua roſata per la ſtamegna, & chel ditto lacte ſia ben ſpeſſo cioe ſtrutto, Et piſtarai vn pocha de vua paſſa molto bene cō tre o quattro fiche ſecche, Poi prenderai deli ſpinaci rompendoli menuti cō le mani per trauerſo, &

frigerale vn pocho nel loglio Agiongendoui vn pocho di petroſello tagliato menuto/ Item vna oncia di vua paſſa integra/ & vna oncia di pignoli mondi & netti & del Zenzeuero/ & de la Canella/ & del pepe/ & del Zafrano diſcretamente ſecundo la quantita ch̄ voli far/ Et tutta queſta cō poſitione meſcolādo cō le mani incorporarai molto bene īſeme & mettirai la croſta di ſotto ī la padella/ Et dentro li concirai queſto tal pieno & compoſitione facendone prima vn ſolo ſopra la ditta croſta/ & poi vnaltro ſolo de anguilla coſi di grado ī grado/ piacendoti poterai far tanto ch̄ ſia fornita queſta compoſitiōe/ & di ſopre gli metterai laltra croſta facēdo la cocere molto adagio dandoli il focho temperatamente di ſotto & di ſopra/ Et quando ſera meza cotta pigliarai vn pocha de Agreſta/ & dacqua roſata cō del Zuccharo & fe de molti buchi ī la croſta di ſopra/ per ch̄ queſte coſe poſſino penetrar/ Limetterai di ſopra laſciandola anchora tanto al focho/ ch̄ ſia molto ben cotta.

Torta de dattali, damandole, et altᵉ choſe.

Iglia vna libra de amandole monde/ & piſtale molto bene/ & cō bono brodo di graſſo di peſce/ & vn pocha di acqua roſata la paſſarai per la ſtamegna ch̄ ſia ben ſtretta/ & hauerai meza libra di dattoli boni & netti/ cō vna pocha de vua paſſa/ & quattro ó cinque fiche ſecche le piſtarai molto ben

Item doi once de Riſo ben cotto/ & tutte queſte coſe macinarai īſeme molto bene nel mortale/ & pigliarai vn pocho deſpinaci di petroſello & maiorana/ & frigirali in bono olio battendole col coltello/ & mettendo cō le ditte herbe qualch̄ figatello/ ó graſſo dun bono peſce ſerrebe bono battendolo īſeme cō eſſe/ Poi habi vna oncia & meza di pignoli integri mondi & netti/ & quelli ſeruirai per ficcarli diſopra quando hauerai diſteſo il pieno di la torta/ & pigliarai ancora vna oncia de vua paſſa ītegra & meza libra di Zuccaro de la Canella del Zenzeuero/ & vn pocho di Zafrano. & tutte queſte coſe meſcolando le incorporarai m̄lto bene īſeme/ Et per far chella prenda hauerai meza oncia di poluere ó farina damito/ o vō vn pocho doua di luccio coma e ditto di ſopra incorporandole īſeme col dc̄o pieno/ & mettirali vna croſta di ſotto/ & di ſopra gli mettirai de le laſagne al modo ch̄ ſe moſtra ī altri capitoli ſopra ſcripti/ & laſciala cocer ad aſcio & quando ti parera ch̄ ſia cotta metteli di ſopra del Zucchero cō vn pocha dacqua roſata/ Et nota ch̄ queſta torta vole eſſere baſſa.

Torta de Riſo bianco.

Abi vna libra damandole monde & ben

piste & habi vn pocha dacqua rosata, & vn pocho di brodo di Riso quando e presso ch cotto & cō questo distemperarai le ditte amandole, & passarale per lastamegna, & pigliarai del riso octo oncie, & cotto ch sia il macinarai molto bene cō lamandole agiognendoui doi once de lieuito biancho, & vna quarta di farina damitto, o vero vn pocho doua di luccio passato per lastamegna como e ditto di sopra & vna meza di Zuccharo, Item vna mezza oncia de pignoli mondati & rotti vn pocho nel mortale, ma nō pisti, Et tutte queste cose le mescolarai īseme le metterai a cocer cō vna crosta di sotto, Et quādo sera meza cotta gli mettirai di sopra de le lasagne secche ben sottili, Et fornita di cocer gli metterai sopra del Zucharo, & dellacqua rosata, Et nota ch questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici rosci, pistali molto bene, & col suo brodo, & cō vn pocha dacqua rosata, gli passarai per vna stamegna bene strettā, & habi vna libra de amandole ben mondate, & biāche piste molto bene per ch nō se uogliono passar per lastamegna, & cō esse si vol pistar doi once di vua passa, & tre o quattro fiche secche, Item vn oncia

& meza di pignoli rotti vnpocho & non pisti giognendoli del Zuccharo, dellacqua rosata de la cannella, & del Zenzeuero, mescolando bene tutte queste cose īseme, Et per farla prender lincōporarai de la farina damitto o dellova del luccio como e ditto di sopra & mettirala a cocer cō vna crosta di sotto, & quando ti par presso ch cotta glimettirai suso del Zucchāro & dellacqua rosata, & darali anchora di sopra vna bona calda di foco, Et nota ch questa torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli, et latte di pesce.

Alessar il pesce cō questi īteriori. & habi vna libra di pesetti cotti allesso & pistati molto bene & passarali per lastamegna & similemente pista il pesce, li fegatelli il lacte cauandone ben fora tutte le spine, & hauendo oua di trutta, o di tenca seranno bone a metter & pistar con queste altre cose, Poi habi del petrosillo & de la maiorana, & battuta menuta la metterai a pistar īseme nel mortale, agiongendoui del Zuccharo del Zenzeuero, & Canella quanto bisogna abastanza, & cō vn pocha dacqua rosata mescolarai & īcorporarai bene tutte queste cose īseme, & farai cocer questa torta ad ascio & ch sia ben cotta, obseruando lordine piu volte ditto in questi altri capitoli precedenti.

Et nota ch tutte le torte ſopraſcripte poterai far di varij & diuerſi colori in vna medeſema padella ſecundo li tempi, & anco de diuerſi pieni, & diuerſa materia, + Adattando alcune + aſtelluze ſottiliſſime le quali metterai per diuider omuta & a tezi ó a quarti como piu ti gradara.

Torta in brodo.

Arai vna paſta groſſa como ſe uſa neli paſtelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollaſtri & pipioni vn pocho alleſſati & ſmembrati ĩ quarti facēdo dogni quatt° doi ó tre pezi, & habi dellamandole bē piſte, & alcuno roſcio douoi, del Zafrano, & di bon brodo graſſo cō vn pocho dagreſto, & facendo prima aſciuccar la ditta paſta amodo di quella di paſtelli, & per fare ch le ſponde ſtagano drutte empierala molto bene, di farina, mettendogli ſopra il ſuo coperchio di paſta, & laſciarai cocer tanto ch ti para ch ſtia drutta, Poi taglia via il coperchio, & tirami fora la farina & metterali dentro li ſopra ditti pezoli de la carne conciandoli ad ordine como ſi fa vn paſtello, & di ſopra gli guttarai la compoſitione del brodo, & dellaltre coſe ſopra ſcripte & fa ch ſenta bene del Zinzeuero & poco di pepe, Et queſta torta farala cocer nel forno, ó vero nela padella como ſe fanno laltre torte.

Marzapane.

Onda lamandole molto bene, & piſtale q̄nto piu ſia poſſibile per ch nō ſanno apaſſare per la ſtamegna, Et nota per far le ditte amandole piu bianche piu guſtoſe, & piu dolci ala bocca ſe uogliono tener amollo nellacqua freſcha p vn di & vna notte, ó tanto piu ch da ſe ſteſſe premendole cō le ditte ſi mondino, Et piſtandole le bagnarai cō vn pocha dacqua roſata, per ch non facciano olio, Et ſe vol far bona la ditta torta, metteragli a peſo equale tanto Zuccaro ſiano quanto amādole cio è, vna libra delluno & vna dellaltro ó piu ó mancho como ti piace, & metterali anchora vna oncia ó doi dacqua roſata bona, & tutte queſte coſe incorporarai molto bene ĩſieme, Poi pigliarai di cialdoni, ó neuole fatte col Zuccaro, & bagnate prima cō lacqua roſata diſtemperarale ſopra el fondo de la padella, & dentro gli metterai queſta compoſitione ó pieno ſopra ditto, Et diſteſo & ſpianato ch lauerai vnaltra volta ſi vole bagnar vn pochetto cō lacqua Roſata, ſopra giognendoli ancora di ſopra di bono Zucchare ſpoluerizato, Et ſpianato bene per tutto cō il Cucchiara la farai cocer nel forno, ó uero al focho como laltre torte molto ad aſcio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato

& di reuederla ſpeſſo perch nõ ſabruſcaſſe, Ricordandoti ch ſimele torta di marzapan piu toſto vole eſſer vn pocho baſſetta & ſottile, ch troppo alta & ſpeſſa.

Per far caliſcioni.

Rendirai ſimil pieno ó compoſitione, quale e la ~~pr~~ ſopraditta del marzapane, & apparichiarai la ſua paſta laquale impaſtarai cõ Zuccharo, & acqua roſata, & diſtendi la ditta paſta amodo ch ſi uoleſſe far rauioli gli mettirai di queſto pieno facendoli grandi, ó mezani, ó piccioli como ti par, Et hauendo qualch forma de ligno ben lauorata cõ qualch gentileza ĩ formandoli & premendoli di ſopra parirãno piu belli a ueder, Poi li farrai cocer ĩ la padella como il marzapane hauendo bona deligentia ch nõ ſardino.

Per far ofelle.

Rendirai di bon caſo parmeſciano ch nõ ſia troppo uecchio, & vn pocho daltro caſcio freſco & falli grattar agiongendoli di bianchi doua, delluuapaſſa ĩtegra de la Canella, del Zenzeuero, & vn pocho di Zafrano, Et tutte queſte coſe meſcolarai & ĩcorporarai molto bene ĩſeme, & fa ch queſto pieno ſia vn pocho ſtretto, Poi habi vna paſta ſottile como quella da far laſagne, & liga le ditte offelle in queſta paſta, facendone grande, mezane ó picchole como ti piace, daendoli

di ſopra color giallo di Zafrano, ó de qualunche altro color ch ti piaceſſe & farale cocer al forno, & guarda ch non ſia troppo caldo perch etiam dio non uogliono eſſer troppo cotte.

Abi languilla ſcorticata & netta, & uolendo altro peſce ſimelmente concio & netto, & taglierane pezoli larghi doi dita habi anchora di bon graſſo & lacte di peſce, & tagliato menuto lo mettirai con li ſopra ditti pezoli, Item prenderai vn pocha di menta & di petroſillo tagliati ben menuti, Item vna oncia de vuapaſſa, de la Canella, Zenzeuero del pepe, & di garofani peſti, Et tutte queſte coſe molto bene meſcolarai & ĩcorporarai inſeme, Poi habi la paſta ſua ben fatta & ſtaſcionata, & dentro mettiraili queſta tale compoſitione, Agiognendoli ſopra vn pocho di bono oglio il metterai a cocer, & quando e preſſo ch cotta habi doe once da mandole nette & ben piſte diſtemperate con agreſto & paſſate per la ſtamegna, & mettendolo dentro vi ſopra giognerai nel ſopra ditto paſtello mettendogli ancora vn pocho de Zafrano, & anchora di nouo laſſarai boller & cocer vn pocho piu tutte queſte coſe ĩſeme tanto ch ſia cotto molto bene, ch coſi vole eſſer

Et nota ch in tempo da magnare oua poterai mettere & distemperar con lagresto ĩseme cõ laltre cose sopradicte doi rosci doua ch gli darãdo molto bono & nõ sera niente piggiore.

Pastelli secchi facti con pesce sano.

Iglia lo pesce netto & concio, Et findilo dogni lato presso ala schina vnpocho, & con sale & bone spetie mescolate ĩseme salerai molto bene tutto questo pesce dentro & di fora. Poi hauerai vna pasta vn pocho grossa & dentro gliconciarai & ligarai il ditto pesce, & cocilo nel forno bene ad ascio ch sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Pparecchiarai la pasta como e ditto deli altri pastelli, & habi dele poma cotogne monde & nette politamente, & cauarane fora quelle anime, & tutto quello duro ch anno le poma nel mezo facẽdo ad ogni vno vn buco grande & largo competentemente, & dentro da ditti busci impirai cõ bona medolla di boue ó di vitella cõ de Zucchero & canella assai, & le ditte poma ordinatamente conciarai nel pastello sopragiognendoui ancora de la ditta medolla dentro & fora sbreferai ĩseme cõ Zucchero & Canella, & assai ĩsalarai da ogni

parte questo tal pastello & postali di sopra vna pasta, o vero coperchio il farai cocer secundo lordine & modo dellaleri sopra scripti.

Gionrata damandole in qͣdragesima.

Abi lamandole nette & bianche & pistale bene cõ vnpocha dacqua rosata perch nõ faccino olio, Poi vi giognirai doi once di Zucharo & doi once de acqua Rosata, & vn quarto di boccale di bon brado di pesce ch solamente vole esser fatto ó di luccio, o di tencha ch dogni altro pesce, ó marino ó dacqua dolce nõ e si bono, Et guardira bene di nõ far el ditto brado molto salato, ma fa ch habia bona sustantia & chel pesce sia freschissimo, Et tutte queste cose sopraditte distemperarai molto bene insieme & mettirale ĩ la stamegna passando & stringendo tanto questa tale compositione, ch ĩ essa stamegna nõ rimanga niente dela substantia de le amandole, Et questa concata lasciarai star per vna notte ĩ vn piattello ó altro vaso, & la matina latrouarai quagliata & presa ad modo duna concata di uer latte, & piacendoti la poterai ligar cõ frondi ó cõ herbe como si conciano laltre concate, ó vero lasciarala ĩ piattelli mettendoli di sopra ad ogni modo del Zucchero o dellaneſi confetti.

Ricotta contrafatta in quadrageſima.

Iglia vna libra de amandole nette & piſte molto ben como e ditto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zucharo, vna oncia dacqua roſata, & vn mezo bicchero di brodo di peſce de laqleta notata nel ſopra ditto capitolo, & diſtemperate tutte queſte coſe īſeme le paſſarai per laſtamegna ben ſtretta. Et queſta tal compoſition mettirai ī vna forma riponendola ī loco freſcho la ſera per la matina. Poi riuoltando le ditte forme ī piattelli ó taglieri mandarai ī tauola queſta ricotta nõ diſmeticando il Zuccharo ó laniſi ch nõ guaſtaranno tal viuanda.

Butiro contrafatto in quadrageſima

Rendi ſimelmente como ſe e ditto di ſopra vna libra damandole nette & piſte molto ben & cõ mezo bicchero de acqua Roſata le paſſarai p laſtamegna ch ſiano bene ſtrette, & per far ch ſi ſtringano ben forte gli agiognerai vn pocha di farina damito, ó vero ch ſera meglio vn mezo bicchero di brodo di luccio cõ quattro once di Zuccharo & Zafrane pocho p farlo giallo paſſando ogni coſa como ho ditto quanto piu ſtretto poterai. Poi gli darrai la forma ad modo dũ pani di butiro il mettirai aprender la ſera

per la matina ī loco freſchiſſimo.

Suppa de lacte de ſeme de canape.

Arai bollir vn pocho la ſemenza de la canipa tanto ch ſin comminci ad aprir la cortecce & piſtala molto bene nel mortale mettendo con eſſa vn poche de amandole mondo & diſtemperandole cõ acqua freſcha le paſſarai per laſtamegna, Poi le mettirai abollir vn pocho agiognendoli vn pocho di ſale & di Zucchar abaſtanza Item vn poco di pepe ſi al guſto ti piace, & vnaltra uolta lo laſſarai bollir per ſpatio quanto direſti vn miſerer, & hauerai del pane tagliato ī fette bruſculate vn poco, & per ordine aſolo concerai ī piattello ó ſcudella le ditte fette di pane buttandoui ſuſo de quello lacte de la ditta ſemenza di grado ingrado ſecundo ch andarai conciando il pane, & finalemente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane ch nõ ſi ſconci, Et vnaltra uolta lo remettirai de ſopra, & queſto farai doi ó treuolte, Poi gli mettirai di ſopra per tutto de bone ſpetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai la paſta ī forma dum paſtello, & im piela ben di farina ch ſtia deritta cocendo la ī la padella tanto ch ſia vn poco ſecca Et facto queſto caua for la ditta farina, & prenderai alcuni roſſi doua, de lo lacte, del Zuccaro, & de la cãnella

Et facta di queste cose vna compositione la mettirai in ladicta pasta facendola cocer almodo deuna torta, mouendola tutta volta & volgendola spesso col cocchiaro, Et como tu uidi ch in comincia apigliarse sopra giogneli vn poca dacqua Rosata, & volta bene collu cocchiaro, Et quando sera fornita di prender sera cotta, Et nota ch n̄e uole cocer troppo, & vole tremare como vna ionchata.

Per farne una in quadragesima.

Abi delo latte dele amandole cō del Zuccharo, & dellaqua Rosata, & de la Cannella Et per far ch si prenda gli mettirai vn pocha di farina da mitto, obseruando ne laltre cose lordine del capitolo sopra ditto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso, & ch nonsia troppo vecchio ne troppo salato, & tagliarai ī fettolin ó bocchoni quadri, ó como ti piace, & habi dele padellette fatte atale mistero en sol fondo metterai vn pocho di butiro, ouero di strutto fresco ponendole ascaldar sopra le brascie, & dentro gli mettirai li ditti pezzoli di caso, & como ti piace ch sia facto tenoro glidarai vna volta, & mettendogli sopra del Zuccharo & de la Cannella & mādaralo subito ī tauola ch si uol magnar dopo pasto & caldo caldo, Item poterai cociar in altro modo lo ditto caso brustolado prima arrostendo al foco dele fette delo pane

tanto ch

tanto ch da ogni lato sincomincino a rostir mettendo le ditte fette per ōdine in vna padella da torte, & sopra aquelle ponerai alteramente fette di caso vn pocho piu sottili ch quelle delo pane, & sopra la padella mettirai lo suo coperchio facto caldo tanto chel ditto caso sincomīci astruger, ó asquagliar, Et facto questo gli buttarai di sopra del Zuccharo con vn poca dicannella, & ~~Zuccharo~~ Zenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brascia, ouer allessarle integre & sane & tagliale ī fette grosse quanto vna costa di coltello, & hauerai di bon cascio grasso tagliato ī fette larghe quanto quelle dele rape, ma piu sottile, & habi del Zuccharo, del pepe, & dele spetie dolci mescolate īsieme, & conciarai ī vna padella da torte per ordine sul fondo di quella fette di caso amodo ch faresti vna crosta di sotto & di sopra gli mettirai vn solar di rape buttandoli di sopra dele spetie sopra scripte & di bon butiro fresco abundantemente, & cosi di grado in grado andarai acconciando le rape il cascio tanto ch la padella sia piena facendole cocer per vn quarto dora ó piu almodo duna torta Et questa imbandascione si uole dar dereto allaltre.

Suppa dorata.

Abi de le fette di pan̄ bianco mondato ch non habia corteccia, & fa le ditte fette ſiano quadre vn pocho bruſculate tanto ch daogni parte ſiano colorite dal foco, Poi habi delloue battute inſeme col Zuccaro aſſai & vn poca dacqua Roſata & mettirali amollare detro le ditte fette di pane, & cauatile fora dextramente le mettirai afrigite vn pochetto ĩ vna padella c̄o vn poco di butiro ó de ſtrutto uoltandole molto ſpeſſo ch non ſi ardino, Poi le conciarai ĩ vn piattello, & di ſopra gli mettirai vn pocha dacqua & Roſata fatta gialla c̄o vn pocho Zafranno, & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto p̄ far ogni frictella.

Frictelle de fior de samburo.

ABIDEBONO caſo freſco, & vn poco di bon caſo uecchio & fa ch ſiano molto bene peſti & c̄o eſſi metti vn poco di fior di farina & di bianchi doua ſecundo la quantita ch vole far̄, Item vn pocho di lacte & del Zuccaro, & macinate molto bene tutte queſte coſe ĩſeme cauatele del mortaro vigiognirai di fiori di ſambuco abaſtanza ſecundo ch par̄ ala tua diſcretione, & li ditti fiori non uogliono ēēr ne peſti ne rotti facendo la ditta compoſitione no troppo chiara cioe

liquida per ch poſſi far̄ le frittelle tonde con mano ó ve ĩ quale altra forma ti piace mettendole afriger̄ in bono ſtrutto ó botiro ouero ĩ bono olio, & calde calde le manda ĩ taula.

Frictelle de bianco de ouo, fior de farina, et caſo freſco.

Bſeruarai lordine & modo deſcripto nel capitolo precedente excepto ch in queſte frittelle non hai amettere lacte ne fiori di ſamboco.

Frictelle de gioncata, et lacte quagliato.

Igliarai ioncata, & c̄o la gliara mettila ĩ la ſtamegna tanto ch ne ſia bene vſcito quello ſero o aqua fa la ditta ioncata, Et facto queſto prendirai ql ſero rimaſto ĩ la ſtamegna, & c̄o vn poco di fior̄ di farina, di biancho douo ſecundo la quantita ch uol far̄ col Zuccaro & dellacqua roſata meſcolarai queſte coſe bene ĩſeme, Et queſta tal compoſitione non uole eſſere troppo ſtretta, facendo queſte frittelle c̄o il cocchiaro a poco a poco grande ó piccole como ti piace, & farale friger̄ in bono ſtrutto ó butiro ch ſia bene ſtaſonate.

Frictelle de riſo.

A cocer̄ il Riſo molto bene nelo lacte & cauandolo fora per farne frittelle obſeruarai lordine & modo ſcripto di ſopra excepto ch non gliai ametter ne caso ne altro lacte.

Frictelle de saluia.

Iglia vn poco di fior di farina, & distemperala con oua & Zuccaro, & vn poca di Canella, & Zafrano per ch sia gialla, & habi de le foglie de saluia integre, & ad vna ad vna lintegnirai, o ī uolterai ī questa tale compositione, friggendole nel strutto o ī bono olio.

Frictelle de poma.

Onda le poma & tagliale ī fette sottile cauandone quelli grani o anime ch anno nel mezo & frigi vn poco le dicte fette nel strutto, o in olio, & Poi leua far ad asciuccar sopra ad vn tagliero, Et metteti o ī uolte ī simil compositione como se dice nel capitolo precedente, & vnaltra uolta le farai frigere ī bon grasso, & si fusse in tempo quatragesimale le poi frigere in olio, & nō gli metter grasso ne oua.

Frictelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglia de lo lauro in qualch bon grasso o lardo, Poi cauale fora & lassale sciuccar & cō simile compositione como si disse de la saluia farai questo fruttelle.

Frictelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piste & cō acq̄ Rosata & vn pocho di lacte le passarai per lastamegna, & habi il petto del pullo cotto allesso, & pistalo separato dallamādole,

Item vn poco di fior di farina, doi o tre bianchi doua, & piu & mancho se cū do la quantita ch uoli fare, & cō vn poco di Zuccaro mescolarai tutte queste cose facendo queste fruttelle in qualunqua forma tu voli le frigerai ad ascio ī bono strutto, o nel butiro & fa ch nō siano troppo cotte.

Capitolo ꝑ fare frictelle q̄dragesimale.

Frictelle de fior de samburo.

Iglia dellamandole & pistale bene overo di pignoli se piu ti piaceno, & passa le ditte amandole, o pignoli per lastamegna cō vn poca de acqua Rosata o cō brodo di piselli, & poi habi vn poco di bon leuito ben biancho & di fiori di sambuco como ti par, & cō vn poco di fiore di farina mescolarai tutte queste cose ī seme, Et nota ch tal compositione vole esser apparecchiata la sera per la matina ꝑ ch vengano le fruttelle piu spognose, & la matina gli agiognerai vn poco di Zuccaro facendole in qualunqua forma ti piace o tonde o altramente, & frigile ī bono olio.

Frictelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di leuito & distemperali cō lerbe tagliate menute componendole la sera per la matina perch vengano spognose, agiognendoli la matina fiche secche tagliate menute, & della uua passa, Et questa tal compositione non.

volo eſſer troppo tenera. Poi fale fruttelle & fritte nel bono olio gli mettirai diſopra del Zuccaro/ del Mele.

A cocer il Riſo molto bene/ & cotto il cauarai ad aſciuccar ſopra vn taghero/ & ſel uol piſtar il poi fare/ ſe nõ laſcialo integro & habi dele amandole ſecundo la quantita ch ti par/ & piſte multo bene le paſſarai per la ſtamegna cõ vn poca de aqua Roſata o cõ vn poco di quello brodo doue e cotto il Riſo/ Et fa ch queſto lacte damãdole ſia ben ſtretto/ Poi habi vn poco di fiore di farina/ & del Zuccaro/ Et meſcolate bene queſte coſe inſeme farai le fruttelle ĩ ch forma ti piace/ & frigerale ĩ bono olio.

Onda & netta le poma molto bene/ & fallo cocer alleſſo o ſotto la braſcia/ & cauatone fora quello duro di mezo piſtarale mlto bene & ĩſeme gli mettirai vn poco de leuito/ & vn poco di fior di farina/ & del x Zuccaro/ & fa le fruttelle frigendole ĩ bono olio.

Fritelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole/ & di pignoli ſecundo la quantita ch uole far/ & piſtale molto bene/ & fa ch ſiano bianche & nette/ agiognendoli doi fiche ſecchi/ & vn poca de vuapſſa ĩſeme apiſtar/ Poi habi vn pocho di petroſillo tagliato menuto & vn poca di vuapaſſa integra cõ bone

ſpetie/ Et queſta compoſitione ſe veniſſe troppo ſtretta agiogniui vn poca daqua Roſata/ & habi le fiche ſecche aperte & buſcate dal canto diſotto cioe/ dal fior/ & la impierai molto bene di queſta compoſitione frigendoli ad aſcio ĩ bono oglio infarinãdole poi vn pochetto di ſopra.

A alleſſar il peſce/ & piſta molto bene de la polpa ſua piu bianca/ & hauerai vn pocho di latte damandole bene ſtretto/ & vn pocho di fior di farina cõ del Zuccharo/ & queſte coſe diſtemperarai cõ vn poca de acqua Roſata o daltra aqua comuna/ poi fa le fruttelle ĩ ch forma ti piace/ & frigile in bono olio.

Fritelle in forma de peſce.

Onda de le amandole & falle bianche/ & habi de la polpa di qualch bon peſce/ & piſtarala molto bene ĩſeme cõ lamandole/ agiognendoui ancora apiſtar delluua paſſa con vn poco di Zuccharo/ Item vn poco di petroſillo & di maiorana tagliate menute cõ bone ſpetie & vn poco di Zafrano/ & hauerai apparecchiata vna paſta ſottile amodo di quella ch ſi fanno le laſagne/ concludendo & ligando ĩ la ditta paſta pezzi magiori o menori como ti piace di queſta compoſitione/ Poi hauerai le forme de ligno cauate ĩ modo & forma di peſce di varie qualita & manera como ti piacera, & cō queſte informarai la dicta paſta col ſuo pieno. Et queſte fruttelle ſi uoglono frigere cō bono olio, & ancora ſi ponno cocer coſi aſciutte ī la padella ī modo de vna torta, & cotte pareranno peſci.

Altre fruttelle in forma de peſce.

Iſta de le amandole, & diſtemperale cō acqua Roſata & cō Zuccaro, & habi de la farina diſtemperata cō laqua comuna & cō Zuccaro, & meſcolato ogni coſa īſeme farai le fruttelle, & ī formarale ī quelle forme di peſce ſopra ſcripte. Et nota ch queſte vogliono eſſer cotte ſciutte ī padella como la torta.

Fruttelle in forma de raffioli.

Arai vna compoſitione ſimile ala ſopra ſcripta precedente, de amandole, de farina, & de Zuccaro & cō eſſa farai le fruttelle. Et per farne vnaltra a ſimile fruttelle habi de le amandole nette ó de li pignoli ó de le noci, & de qual ſe ſia farai bene piſtar cō vn poca dunapaſſa, & de fiche ſecche, & mettendoui dellacte di peſce ó di ficatelli gli ſeranno boni. Item del petroſillo & maiorana tagliati menuti con vn poche di bone ſpetie. Et queſta compoſitiōe farai gialla col Zafrano. Poi fa le fruttelle, & friggile ī bono olio.

Fruttelle in forma de paſtelli piccoli.

A cocere il Riſo molto bene ī lacqua, & piſta

vn poche de amandole, & paſſale bene ſtrette cō vn poca dacqua Roſata per la ſtamegna incorporando bene il Riſo cō il lacte dellamandole gli giongerai del Zuccaro, & vn pochetta di farina damitto ch ſia ben poca. Et fa queſte fruttelle ī forma di paſtelletti frigendole ī olio.

Fruttelle piene di uento.

Ogli del fior di farina, & dacqua di ſale & del Zuccaro, diſtemperarai queſta farina facendone vna paſta ch non ſia troppo dura & falla ſottile a modo da far laſagne, & diſteſa la dicta paſta ſopre ad vna tauola cō vna forma de ligno tonda ó vero cō vn bicchero la tagliarai frigendola in bono oglio. Et guarda ch non ti uiniſſe bucata ī niun loco, & a queſto modo ſi gonfiaranno le fruttelle, ch pareranno piene, & ſeranno vote.

Fruttelle in vnaltro modo.

A vna compoſitione ī quello modo & forma ch ſe dice di ſopra nel capitolo di fare fruttelle di gioncata, & habi del finochio quando e fiorito, & ſe tu voli laſcia tutta la focchia del finocchio īſeme, & ſi altramente ti piace poterai partir tutte quelle ſue frocchette, ó ramicelle ad vno ad vno, ó a due, a due como ti agrada integnendo & ī voltando molto bene il finocchio ne la preditta compoſitione il frigirai in bono ſtrutto, ó vero in mezo olio, & ī mezo botiro.

Pastinache grosse.

Ettrale molto bene, & cauatone fora q̄llo corescio, e quello duro ch hanno nel mezo le farai allessar, & cotte ch serano lenfarinarai molto bene, & Poi le frigirai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Frittata.

Attrai loua molto bene, & ī seme vn poca de acqua, & vn poco di lacte per farla vn poco piu morbida, Item vn poco di bon caso grattato, & cocirala in bon botiro per ch sia piu grassa. Et nota ch per farla bona non vole esser voltata ne molto cotta, Et volendola fare verde, prendirai similmente le cose sopra ditte giognendoli del suco de q̄ste herbe cioe, vieta, petrosillo in bona quantita, borragine, menta, maiorana, saluia ī minor quantita passando il ditto suco poi cauarai piste le herbe molto bene p la stamegna, Et p fare ī vnaltro modo frittata cō herbe prendirai le sopra ditte herbe & tagliale menute le frigirai vn poco ī vn bon botiro, o, oglio mescolandole cō loua, & laltre cose sopra ditte farai la frittata & cocirala diligentemente ch sia ben staionata & non troppo cotta.

47

Oua frittellate.

Etti in la padella vn poco dolio, & fa ch sia vn poco caldo, & Rompegli dentro loua fresche facendole cocere bene adascio & frigendosi butta continuamēte cō la patella de quello olio ch se frige sopra le oua, & como sono prese & fatte bianche di sopra sonno cotte ch si uoglona cocer troppo.

Oua sperdute.

A ch lacqua bolla & rompegli dentro loua freschissime, & prese chelle sonno cauale fora dellacqua ch siano tenerelle mettendoli sopra del zuccaro, dellacq̄ Rosata de le spetie dolci, & vn poco di suco di narançi ouero agresto, & si piu ti piacesse lasciando le cose sopra ditte gli mettirai sopra di bon caso grattato & de le spetie dolci.

Oua sperdute in lacte o vino dolce.

Arai similmente como e ditto nel capitolo precedente, excepto ch nō gli se conuien metter sopra del caso.

Oua piene.

A bollir loua fresche ī lacqua sane ch siano ben dure, & cotte mōderale politamente & tagliate per mita cauarane fora tutti i soi rosci guardando di non romper il biancho, & di quelli rosci ne pistarai vna pte con vn poca duuapassa vn poco di bon caso vecchio & vno del frescho, Item di petrosillo, maiorana, & menta tagliate menute, agiognendoui vno ó doi bianchi doua, ò più secundo laquantita ch voli far cō lespetie dolci ó forti como ti piace, Et questa tale compositione mescolato ogni cosa ĩsieme farai gialla cō il Zafrano, Et impierane quelli bianchi doua sopra ditte frigendole in olio molto ad asio, & per farli di sopra il suo sapor conueniente prendirai alchuni di quelli rosci doua ch sonno rimasti cō vn pocha duua passa, Et pistati ĩsieme molto bene, li destemperarai cō vn poco de agresto & vn poca di sapa, cioe, vin cotto, gli passarai p lastamegna giognendoui vn poco di Zēzeuero, vn pochi di garofoli, & di Canella assai facendo bollire vn pochetto q̄sto tal sapor, Et quando le ditte oua voli mandar ad tauola buttagli di sopra q̄sto sapor.

Oua sopra la graticula.

Atti doi oua fresche molto bene, & fa scaldar vna patella vota tanto ch sia ben calda & buttagli dentro queste oua battute lasciandole andar p tutta la patella amodo duna frittata ben sottile como vna carta, Et quando ti par ben cotta piecala in quattro quarti ch venga quatra amodo dun quatretto, Et quella mettirai sopra lagraticula, rompendoli dentro tante oua fresche quante ti parera ch possino capir di sopra dandoli il foco di sotto & di sopra temperatamente amodo duna torta, sopragiognendoui del Zuccaro & de la Canella, & quando ti par ch le dōe oua siano prese le mandarai ĩ tauola, leuandole de lagraticula cosi como stanno inquello suo quatretto.

Oua nel speto.

Calda molto bene il speto, & ficca loua dentro per longo o per trauerso como ti piace, & falle voltar al foco amodo darrosto, Et quando ti parono cotte cauale fora, & mandale ad tauola.

Oua in patelletta.

Etti di bon botiro nelle patellette o ĩ tiame & lascialo scaldar vn poco, & habi apparecchiati i rosci delloua fresche seperate dal biancho se piu ti piaceno & mettile acocer, mettendoli del Zuccharo & de la Canella, & dalli focho sotto & sopra como ad vna torta temperatamente ch nō siano troppo cotte, Poi gli mettirai sopra vn poco di suco daranci, o dacqua Rosata.

Oua in cenere calda.

Etti le oua fresche ne la cener calda voltandole spesso cō diligentia, ch da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente, Et quando sudano ben forte cauale ch son cotte.

Oua tuffate con la sua cortece.

Etti le oua fresche ĩ lacqua freda, & falle boller per spatio dun paternostro, o vn poco piu, & cauale fore.

oua frittellate ala fiorentina.

Abi loua fresche & rompile ad vno ad vno ĩ la patella ch lolio sia caldissimo & subito ch le metterai ĩ lolio le restringerai ĩseme cõ la paletta, ò col coctharo facendole tonde quanto piu sia possibile, & riuolterale spesso cocendole ĩ modo ch di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

oua sperdute in la brascia accesa.

Iglia loua integre & gittale ne la brascia viua & calda, & dagli suso cõ vno bastone tanto ch le rompi, & lasciale cocer, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile disopra vn poco daceto, & di petrosillo.

oua frittellate piene.

Arai loua afrittellate al modo fiorẽtino como se ditto disopra, & ch nõ siano troppo cotte, & aduno da lati farai vn buscio ad ogni vno & politamente ne cauarai fora tutto il roscio ch hãno dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch sia grasso & vecchio cõ vn pocha di menta & petrosello ben battuti, Item vn pochetto duuapassa, & vn pocho di pepe cõ vno ò doi rosci doua

crude ò piu secundo la quantita ch uole fare, & mescolate & ĩ corporate ĩseme tutte queste cose & impierai loua sopradicte per quelli busci ch hãno, & farale vnaltra uolta friger tanto ch quello pieno possa esser cotto, & volterale spesso, & fornite di cocere glimettirai disopra vn pocho di suco di naranci ò dellagresto, & vn poco di Zenzeuero.

oua in forma de raffioli.

Arai vna pasta al modo dele lasagne ch non sia sottile ne molto tenera & rompeui dentro delloua fresche buttandogli sopra del Zucchero & dele spetie dolci cõ vn pochetto di sale ad vno ad vno ligarai queste oua ne la ditta pasta al modo ch faresti iraffioli, & falle allessare ò friger como ti piace, Ma meglio seranno fritte similmente poi conciarai le ditte oua in forma di pastelli mettendogli cõ esse le cose sopraditte & giognendogli vn poco dagresto si ti piace, cocendo li ditti pastelli al modo duna torta ò vero frigendole, ma ch nõ siano loua troppo cotte p ch e di tal natura louo ch quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diuenta pegiore.

Capitolo sexto p cocer ogni pesce.

N queſto trattato ſi uole notar generalemente, ch ogni peſce da alleſſare, o frigere uole eſſere ſcagliato & raſchiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora lo ĩteriora lauato molto bene, & e co uerſo il peſce ch uol far arroſto non uole eſſere ſcagliato ne raſchiato ne aperto excepto la ſalpa, laquale ſe deue aprir & carciarne fora tutte le ĩteriora, & ala laccia ſimilemente ſe deue cauar per la orecchia una certa forcina, ala quale ſta attaccato un budello ĩterior il quale cocendola o arroſtendola ſe ne deue cacciar fora.

In che modo, e, meglio cocer lo Storione.

O pra terrai lo ſtorione ch ſia un poco paſſato trito o frolo & nõ freſco ſe uole ch ſia bono in perfectione habi di bon vino bianco o aceto meſcolato cõ acqua pura ch ſia tanto luno quanto laltro & del ſale aſofficientia, & qui lo farai molto bene alleſſar facendolo bollir per tanto ſpatio quanto fareſti la carne de uitello o di manzo ſecundo la ſua graneza tagliandolo ĩ pezi grandi & groſſi como par ala tua diſcretion, ma chi p per piu magnificentia lo uole cotto integro faccia dauer li uaſi gradi & capaci a cocerlo ſano como fa il mio Signor pch ogni peſce e molto meglior integro

ch in pezi o altramente.

Sapor de Storione.

On il ſtorione ſi uol dar ſapor biancho ~~ch~~ & Zenzeuero aſſai, o vero de bona agliata ben biancha, o de la moſtarda ſecũdo li tẽpi & li appetiti: & queſti ſapori farai como o ditto di ſopra ni capitoli loro.

A umbrina vole eſſer apparecchiata & cotta a modo ch lo ſtorione, ſaluo ch vole bollir manco perch ſe coce piu preſto, & ſapor gli farai quali di ſopra ho ditto p il ſtorione.

L dentale vole eſſer alleſſato eſſendo ben freſcho, nõ li biſogna metter tanto vino o aceto quanto e ditto di ſopra, Ma nota chel vino & laceto ſtrigne & fa ſodo & fa piu conſeruar il peſce, & ancora gli da meglior guſto al magnar, ch nõ fa lacqua ſimplice & ſalata.

Vno varolo groſſo.

Alla alleſſar ſimilemente como e ditto quando e minor di quattro o cinque libre frigilo in bono olio, o vero lo arroſtirai ſopra la graticola, ricordandoti como giae ditto ch non vole eſſer raſcato ne aperto, & gli vole eſſer fatta una ſalimora cõ laceto & oglio & molto ſale, & cõ un ramicello di lauoro in mano o de Roſmarino bagnirai il ditto peſce cō quella ſalamora ſpeſſe volte riuoltandolo ancora ſpeſſo ſopra la ditta graticola facendolo coter molto bene ad aſcio tanto ch ſia ben cotto/ Et nota ch ogni peſce ſopra tutto vole eſſer ben cotto/ ꝑ ch de ſua natura e humido/ & nō eſſendo ben cotto e male ſano.

Corvo groſſo

Lleſalo ſimilemente como ſe deſſe deluarolo & ſi e piccolo ſimelmente lo arroſti ó frigelo/ Et fritto vole per ſapor la ſalza verde ch ſenta vn pocho di aglio/ & molto di Zenzeuero/ Item gli poi dar la moſtarda ſe ti piace.

Orata.

E la orata e groſſa falla alleſſar & ſtaſonar molto bene/ Et ſella e piccola frigila ó arroſtila al modo ordinato.

Rombo.

Allo alleſſar/ & perch e molto fragile & ſi rompe facilemente mettilo a cocer ī vn caneſtro/ o vero lo lega ſopra ad vn tagliero per poterlo cauar ſano q̄ndo e cotto ch non ſi rompa/ & vole bollir molto ad aſcio/ Et nota ch ogni peſce generalemente vol bollir ad aſcio & biſogna intender per deſcritione & conoſcer la qualita di peſci/ ch ve ne ſonno de li piu ſaldi/ & piu duri vno ch vnaltro/ Item de li piu teneri & piu molli/ & coſi uogliono cocer piu &

macho ſecundo il biſogno/ ma tutti uogliono bollir piano ſuauemente ad aſcio tanto ch ſiano ben cotti.

Soglie.

Ogliono eſſer fritte/ & di ſopra gli buttarai vn poco di ſal trito/ di ſuco di narāci ó dell agreſto/ & del petroſillo tagliato pur aſſai.

Palamita.

E uole alleſſar la palamita/ ol fondo como e ditto del ſtorione dandoli etiam dio quelli ſapori ſteſſi/ Et eſſendo piccolo vole eſſer fritto luno & laltro/ ch nō ſi poſſano roſtir ꝑ ch nō hanno ſcaglia Et ſe de li groſſi uoleſſi friger falli tagliar ī fette per trauerſo ala groſſezza duno ó mezzo dito/ & frigile bene ad aſcio/ Poi gli butta ſuſo molto ſuco de naranci con bone ſpetie forti/ & vn pocho di petroſillo tagliato ſi ti piace.

Fraolino.

Era bono alleſſo arroſto/ & fritto il grāde il piccolo como ti piace el ſuo ſapore & la ſalſa verde.

Triglie.

Ogliono eſſer cotte cō bona diligētia arroſto & non uogliono eſſer aperte ma ſolamente lauate bagnandole ſpeſſo cō la ſopraditta ſalamora/ & uolendole ſaluar per octo o dece giorni ordinatamente le contirai luna ſopra.

laltra ĩ vn piatto o altro vaſo / & diſopra gli metterai tanta de la ditta ſalamora ch ſtiano ben coperte / & a queſto modo le poterai ſaluare.

Salpam.

Ole eſſer per ſua qualita fritta cauatone prima for tutte le budelle ch ha molta trippa / & quando la uoli roſtir per cauarne le budelle gli farai menor buco ch ſia poſſibile.

Goze.

Allo alleſſar perch de ſua natura / & qualitate e / meglio alleſſo ch altrimẽte.

Scorfeno.

Vando e grande vole eſſer alleſſo / Et qndo e piccolo vole eſſer frutto.

I occhiali ſono meglio fretti o arroſti ch non alleſſi.

I ſorgo e bono frutto o arroſto como ti piace

Morena.

Alla prima ſcorticar o pelar con laqua calda / & butta via la teſta & vn pezu de la coda & frigela bene / & per ſuo ſapor dalli ſalſa verde ch ſerua daglio

Mactarella.

Ogliono eſſer frutte / & anco ſonno bone alleſſe con il pepe & petroſillo.

Cefalo

Veſto peſce per ſua natura & qualita

vole eſſer

52

vole eſſer roſtito / ma quando e molto groſſo ſe deue cocer alleſſo / & il ſapore della roſto ſie la ſalimora / & dello alleſſo e il ſapor bianco.

La paſſera.

Era bona alleſſata cõ vn poco di petroſillo Et anco e bona fritta mettendoli ſuſo del ſuco darançi.

Beſſano.

Allo alleſſar ĩ mezo vino o aceto & mezo acqua & per ſuo ſapor vole vn pozo dagliata fortiſſima certificandoti ch ogni beſtino e veliſſimo piu conueniente a zappatori ch ad homini da ben

Peſce cane.

Lleſſalo ſimelemente como ſe deci in qſto altro capitolo / Poi cõ agliata forte meſcolata ettiamdio cõ vn pocha di moſtarda fortiſſima & frigirai vn pocho inſeme con queſti ĩpiaſtri ma concialo bene quanto voli / nõ ſera mai bono ch de ſua natura e triſto.

Anguilla groſſa vole eſſer arroſtita ſcorticandola & nettandola prima molto bene mettendola poi nel ſpeto / & cocedola molto ad aſcio / ch ſopra tutti laltri peſci vole eſſer ben cotta / Et per ſtaionarla meglio ſi taglia ĩ pezi larghi vna mano o pocho piu / Et languilla piccola ſi uole friger ĩ olio /

poterai etiamdio alleſſar la grande, & la piccola mentendo cõ eſſe a bollire qualch herbicine odorifer como ſerebe petroſillo, ſaluia, & alchune foglie di lauro. cõ del pepe, & vn pocho dagreſto

Norce.

Olendo eſſer alleſſi como li gamari dacqua dolce & il ſuo ſapor uole eſſe laceto

Gamarelli marini.

Alli ſimilmente alleſſar cõ de finocchio & darali ſimelemente laceto p ſapore.

Oſtriche ſi cocono ſopra la braſcia viua & quando ſaprono ſono cotte, & coſi ſi poſſono magnar, Et ſe le uoli altramente cauale fora di quella ſua cortice, & friggile vn pochetto i lolio, & mettirali di ſopra dellagreſto & de ſpetie fõti

A lampuga vole eſſer fritta col ſuco darãci di ſopra.

Lacce.

Era bona arroſtita cauatoni prima for per la orecchia quella forcina, & budello detto di ſopra, & il ſuo ſapor ſera la ſalſa verde, & alleſſata ancora e molto bona & queſto modo vole il ſapor bianco.

Cappe.

Abi una patella aſciutta, & i eſſa metti le cappe al focõ, & como ſaprono ſono cotte adunque di ſubito como le uidi apr

metterale ſopra ala patella vn pocho agreſto, & di pepe, & di petroſillo tagliato menuto, & darali vna uolta ó dói ſotto ſopra cõ la ditta patella, Item le poi cocere ſopra vna pala di ferro calda ó ſopra le braſcie, & como ſaprono ſon cotte, Ma nota ch uogliono eſſere tenute auanti ch tu le cochi per eſſer migliori vndi ó vna notte in aqua ben ſalata, perch gli fa purgar quella arena ch hanno dentro.

Merluzo.

Allo alleſſar, & per ſuo ſapor gli darrai x moſtarda bianca.

Lucio daqua dolce.

Allo alleſſar quando e groſſo cauãdoni prima fori le iteriori, ma nolo raſchiare di fora, perch ſi uogliono mondare le ſcaglie quando ſera cotto, & cõ eſſo darai del ſapor bianco ó della agliata o de la moſtarda, Et ſe il luccio e picco lo fallo fritto.

Trutte groſſe.

Ettale molto bene & tagliale per trauerſo i pezi larghi vna mano, Et conciarai queſti tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaſo doue li uoli cocer facendo ch quello tagliato uenga di ſopra & aſſettandole i queſta forma aſſolo aſſolo gli buttarai del ſale abundantemente Et fatto queſto de tutta la quantita ch vole cocer̃ gli butterai ſu dellacqua pianamente cõ tale attitudine, ch non vã di via quello ſale poſto ſopra il peſce, agiognendoliſi ancora vn poco di aceto, tanto ch venga aſtar̃ il brodo ſopra al peſce p doi dita, & fallo bollir̃ ſpiumandolo molto bene, Et como non fa piu ſchiuma gli leuarai di ſotto quaſi tutto il foco p laſciarlo bollir̃ quanto piu ad aſcio tu poterai tanto ch ſia cotto, Dapoi cauala fore ſopra ad vna tauola netta ad aſciuccar̃, & di ſopra gli metterai dele ſpetie dolci, Et cõ queſta trutta darai il ſapor̃ bianco ch habia Zenzeuero aſſai Et quando e piccola nettarala molto bene Et taglíala per lo longo dala ſchina dalluna parte & dallaltra Et in quelli tagli mettirai del ſale molto bene & ſimelemente negli metterai ĩ corpo, Poi laſarai ſtar̃ ĩ ſopreſcia tra doi taglieri conqualch peſo di ſopra per ſpatio doi ó tre hor̃, Et fatto queſto lanfarinarai & friggerai & ĩ bono olio bene adaſcio Et ĩ queſto modo la poterai cõſeruare tre o quattro di ſe ti piace.

Tenche.

Li ſono tre modi boni Il primo alleſſa quando ella e groſſa, & per ſuo ſapor̃ gli farai ſopra vn brodetto cõ agreſto ſpetie, & petroſillo tagliato menuto Et cõ vn pocho del brodo medeſimo dela tenca Il ſecundo modo la poi far̃ reuerſciata eſſendo groſſa la raſchiarai & nettirai molto bene fendendola dal capo ala coda pel filo dela ſchina ne cauarai fora tutto le ĩteriora & romperali ben le coſte da tutti doi li lati, Poi prenderai le ſue oua, el graſſo el ficato, & nõ hauendo la tencha ſeranno bone quello di altri peſci Et habi del petroſillo & altre bone herbe adorifer̃ le batterai molto bene ĩſieme, conqueſti ficati & oua, & graſſo del peſce giognendogli vn pocho daglio tagliato menuto cioe, ĩ pezoli piccoli, vn poco di pepe del Zafrano, & del ſale, vn pochetto doglio, Item del prune damaſcene ſecche ó del uiſcioli, o ceraſe ó delluuapaſſa ó gibibo cõ alquanti pignoli mondi, Item vn roſcio doua ó doi freſche ſecundo il tempo, Incorporando molto bene tutte queſte coſe le metterai ſopra a queſta tenca riuẽſa cioe, ſopra la pelle ch la pelle venga dallo lato dentro & falla coſcir̃ cõ laco & col filo, ó uero la ligarai molto beñ ĩ torno ĩ torno cõ vno ſpaco ĩ modo ch ritenga queſto pieno, & mettila ſopra la graticola daendoli il focho ad aſcio ch vole tempo aſſai ad eſſer̃ ben cotta, & roſtendola li farai vna ſalamora cõ aceto, oglio, ſale, Zafrano, pepe, & vn poca di ſapa, Et como la volti ch piu fiate, se uole voltar̃ la bagnarai molto bene cõ questa tal salamora. Il terzo & ultimo modo quando la tenca e piccola netta ch̃ labi molto bene tagliala ó aprila simelmẽte per lo filo de la schina, & di sopra gli butta vn poco di sale & ĩ farinala dentro & fora frigendola ĩ bono oglio. Et per sapor̃ gli mettirai sopra del suco de naranci ó dellagresto.

Persicho.

vando e grosso vole esser̃ allessato cauandone di fora linteriora non raschiarai niente di fora, essendo ben frescho cocilo ĩ acqua pura quando nõ poterai metter̃ cõ lacqua vn poco de aceto. Et cotto chl sia il mondarai & nettarai di fora como se disse delluccio. Et quando e piccolo uole esser̃ raschiato & fritto in oglio. Et ancora sera bono arrostito bagnandolo cõ la salamora.

Lampreda.

E ttila amollar̃ ĩ vn pocha dacqua, & raschia via quella viscosita ch̃ ha di sopra, ma nõ guastar̃ ne romper̃ la pelle, & cauali la lingua & li denti, & in fondo del uentre doue e il suo sexo gli farai vn buco picchollo tanto ch̃ vi possi metter̃ la ponta del deto, & cõ vn cotellino ó cõ vn stecco de ligno acuto alzirai suso per quello buco il suo budello

tanto chel possi prender̃ cõ la manu involtata ĩ vn panno di tela & tirarlo fora pianamente ch̃ ne uenga tutto sano senza rompersi per ch̃ la lampreda nõ ha ĩ corpo niente di gattiuo, excepto questo budello, & ricoglirai molto bẽ tutto il suo sangue ch̃ cõ quello se ne fa il sapor̃, & ĩ la boccha gli mettirai vna meza noce moscata, & ĩ tutti quelli buchetti ch̃ ha presso a la testa gli mettirai vn garofolo sano & ĩ questa forma mettirai la lampreda ĩ giro ĩ vn tegame di terra capace de essa lampreda, & dentro gli mettirai meza oncia de olio bono cõ vn poco dagresto & vn pocho de vino biancho del megliore ch̃ possi hauer̃, facendo tanta la quantita di questi licori ch̃ copra la lampreda piu di meza. Et di sopra gli mettirai vn poco di sale facẽdola cocer̃ ad ascio sopra la brascia como vna torta. Et quando comincia a cocer̃ apri cõ il coltello quelli buchi ch̃ sono sotto la testa, & strignendola di sopra cõ vn taglioro ó altramente tanto, ch̃ tutto il sangue nesca tutto fora, & mescolise cõ queste altre cose & questo cauarli il sangue il poterai fare p̃ maior̃ commoditate se piu ti piace ĩnanzi ch̃ la metti al foco. Et p̃ far̃ il suo sapor̃ habi de lamandole, o i nociole ſenza mondar le farai bruſcular cō la cener calda, & nettale facendole piſtare cō vn poca duuapaſſa, & cō vna fetta di pane abruſtolato le ſtemperarai con agreſto & cō vn poca di ſapa & cō vn poco di quello vino & altri licori ſopraditti, in liquali ſi coce la lampreda, & paſſato ogni coſa p la ſtamegna gli agiognirai vn poco di zenzevero, & pochiſſimi garofali, & de la canella aſſai, Item ſel ſuo ſangue hauerai ricolto p̄ma, ch labi poſta a cocer & meſcolardi cō le coſe ſopraditte le quali tutte i ſeme ponerai cō la lampreda a bollir tanto ch ſia ben cotta poi la uoterai i ſeme cō queſto ſuo ſapor i nel piattello & mandarala ī tauola.

Item la poterai cocer ad vnaltro modo cio e, arroſto nelo ſpito tenēdogli ſotto quando ſi uolta qualch vaſo attuato a queſto per ricoglier lo ſangue il graſſo ch cocendoſi gocciula & eſce de la dca lampreda, ch queſto el meglio de la ſua bontate, Et con queſto poterai componer & far vn ſapor como ordinatamēte ſi monſtra di ſopra il quale darai con eſſa lampreda, ma le picole, cio e le lampredoze uogliono eſſer arroſtite ad aſcio ſopra ala graticola facendoli vn ſapor vn ſapor cō ſuco di naranci & ſapa, Et no hauendo naranci ī loco ſuo gli mettirai dellagreſto cō vn poco dolio & di ſale & de le ſpetie dolci, Et mentro ſi roſtono le bagnirai ſpeſſo col detto ſapor, Et cotte le mettirai ſopra il rimanente del ſapor ſopraditto & mandarale ī tauola.

Barbo

Allo como ti piace, ma nō e riputato bon peſce & le ſue oua ſonno pericoloſe a magnare ſpitialmente il meſe di magio.

Temolo.

Il temolo e optimo peſce, & fallo como ti piace, ch ad ogni modo e, bono ma ſuo piu naturale e, de frigiarlo.

Concro marino.

Roſtilo ī quello modo ch languilla cio e, ī fra i pezi mettirai vna foglia di ſaluia o de lauro.

Gambari.

Alli alleſſar mettendoli vn pocha daq̄ & daceto equalmente tanta acqua quanto aceto, & del ſale habundantemente, e perch fano p loro ſteſſi aq̄ non gli metter troppo di queſto brodo facendoli bollir forte tanto ch bottino fore p ſe ſteſſi la ſchiuma ſua, Et per conciarli quando ſerano cotti poni cura quando ſera uſcito il brodo doi o tre volte ſopra il caldaro como e dco allora deueranno ſtar bene ma p ſaperlo meglio ne poterai aſſagiar & non ſerai gabato.

Gamari pieni.

O cili como e ditto nel capitolo precedete & cō la ponta del coltellino aprili dextramente il uentre tramezo legambe & cauane fora tutta quella materia ch hanno nel uentre, & ī la coda & ī le cianche: mettendo apiſtar quella de la coda, & de le cianche cō amandole & cō vn pocha duuapaſſa, & atempo de oua metterai cō le ditte coſe vn roſcio douo o piu ſecundo la quātita ch vole far. Item vn pocho di caſo & vn pocho di petroſillo, & maiorana tagliati menuti, Et con queſta compoſitione impierai li ditti gambari frigendoli ī bono olio piano & ad aſcio quanto piu ſia poſſibile, & ſi fuſſe tempo quadrageſimale nō gli mettor oua ne caſcio, Et ſi ti piace per far varietate dimpierli: habi della mādole piſte col Zuccaro, & della acqua roſata, & impiene le cianche, o vero lamitate deſſi gābari de vn pieno, Et laltra mita dellaltro.

Lione de mare.

I turali ben la bocca, & quello buco ch ha ſotto la coda cō il bambace perch non eſca for la bonta ſua, & mettilo coſi aſciutto a cocer nel forno abella aſcio

o vero ſopra il focolaro ben caldo & netto, & ſcopato facendoli tutto a torno amodo dun cerchio di carboni viui tanto da largo, ch nol tochino, Et q̄ſto ſi fa per ch ſi coca meglio & piu preſto, Et uoltalo ſpeſſo ch nō ſe abruſci,

Item ſe ti piace il poi alleſſar cō acqua & aceto como li gamari facēdolo bollir, vn pezo piu ſecundo la deſcretione p ch e piu groſſo e piu duro ch laltri gamari, Et per ſuo ſapor gli darai laceto.

Laguſte.

a T turali i ſoi buchi como e ditto di ſopra & cocila ī quello modo ch fai il lione.

Scarde.

O ale como ti par ch nō ue graſcia ne e peſcie da farne ſtima.

Carpani.

f A lli leſſar quando ſondo groſſi, & anchi li poterai arroſtir, & frigiralli eſſendo piccini.

r I ſalmone e gentiliſſimo peſce, & il ſuo naturale e dalleſſarlo, & ancora ſerebe bono ad ogni altro modo ch lo cociſſi.

Laſchi.

v O gliono eſſer frite ad aſcio ch nō li bruſciano & per ſuo ſapor gli darai la ſalſa verde o vero lagreſto verde.

Lattarini.

v O gliono eſſer fritti & per ſuo ſapore gli darai la salsa verde o vero lagresto verde.

Rovglioni.

Rigili simelemente, & dalli quello sapor scripto nel capitolo precedente.

Vselir.

I suo naturale e de frigerlo, ma anchi allesso e bono & arrosto.

Tordo marino.

Allo allessar si e grosso, & si e picholo faralo friger, & ꝑ suo sapor gli darali la mostarda.

Agoni dagua dolce.

I rano boni allessi col petrosillo, de bottiro & de le spetie, simelmente sonno boni fritti col suco darenci di sopra o agresto.

Sardelle.

I suo naturale e de frigerle & ancora le poi arrostir se te piace, & mettili suso del suco de aranci o agresto mescolato cõ vn pocho dolio.

I polpi & pesce vile, & de ño farne stima cocilo adunque como ti par.

Granci.

Alli ĩ quello modo ch e ditto de li gamari nel suo capitolo, & cõ essi darai per suo sapor laceto.

E languilla ne ditto ĩ unaltro capitolo.

58

abastanza, ma ꝑ ricordo, quando metti i pezi de languilla ad vno ad vno nel speto sempre si vol mettir vna foglia di salvia o di lauro tra luno & laltro, voltando il ditto speto tanto adascio, quanto sia possibile, & spesse volte la bagnarai cõ vna salimora como si dice di sopra fatta. Et gli alteri pezi quando ti par presso ch cotta habi vn poca di farina, overo vn poco di pane grattato cõ vn poca di canella & sale mescolati ĩseme le buttirai dextramente sopra languilla ꝑ farli cõ questo a modo duna crosta in torno, ch li dara bon gusto, Et quando e piccola la poi lessar cõ acqua, & vino, hẽbe, spetie, como e ditto ĩ laltro capitulo di sopra.

Carpioni.

Abi una salamora a quello modo ch si fa qlla de li altri pesci salati, & subito ch prendi il carpione cosi fresco gli buttirai dentro, lasciandolo star ꝑ doi di ne la ditta salamora, & poi lo fa friger ĩ bono olio assai e ch sia ben cotto, & a questo modo poterai conservar li ditti carpioni ꝑ vinti di & anco ꝑ vn mese, & piu facendoli recioe, rifrigendoli vnaltra uolta, & doi & tre se bisogna, ma nota ch quante piu uolte le frigi ogni uolta ꝑdono piu de la sustantia & deventare peggior ch questo modo de rifarli solamente se trovatto ꝑ farli durare piu essendo gr groſſa la farai alleſſar, & la minor friger guardandoti non eſſer ponto daquella ſpina ch ha ne la teſta ch, e, venenoſa.

Calamari.

Vanto ſerando piu piccoli tanto ſerando megliori & lauati molto bene gli farai vn pieno como e, dutto de le tenche riuerſcie, e miglior ſe tu fai & frigirale in bono olio mettendoli di ſopra del ſuco di narancie & qualch bone ſpetie, Et lo groſſo poi alleſſar tagliandolo ī pezi a modo ch ſi fa la trippa de vitello, o di boue con poco brodo, e fa ch ſia ben cotto, & cō eſſo mettirai del petroſillo tagliato menuto cō de le ſpetie, Item eſſendo groſſo il farai a queſto altro modo lauandolo prima con vn poco de vino bianco, & vn poco de agreſto, & vna poca di ſapa premendone ben fora inſeme cō queſte coſe quello ſuo nero ch cō quello ſi fa il ſapor & prendirai vna oncia de amandole brucculate cō la cener calda, & piſta molto bene vn poco di pane bruſculato, o no como ti piace peſto ī ſeme cō queſte, Et tutte queſte coſe diſtemperarai cō quella lauatura del calamaro ſopradicto paſſando ogni coſa per la ſtamegna le farai vn poco bollir agiognendoli dentro de la cannella, del zenzeuero, & vn pochi di garofoli & frutto el dutto calamaro

in bono olio gli mettirai di ſopra queſto ſapor.

Gelatina de peſce.

Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto & per ch piu ſe conſerui & duri gli mettirai poca acqua, & molta ſpetiaria, Et per ch ſappi qual peſce e migliore & piu ſubſtantioſo da fare brodo per gelatina, ti dico ch la tenca elluccio e quanto piu ſono graſſi & groſſi, tanto ſono meglio, Et nota ch queſto tale peſce non vole eſſere raſchiato, ma ſolamente aperto, & vole eſſer ben freſco cocendolo bene adaſcio in poco brodo tanto ch ſolamente ſtia coperto, & queſto ꝑ chel brodo prenda piu ſubſtātia, Et quando ti pare ch ſia il peſce ben cotto caualo fora & ſcorticalo tutto & mettilo da parte, ma la ſua pelle remettirai ancora a bollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bollito abaſtanza colerai molto bene il dutto brodo obſeruando tutto lordin̄ el modo deſcripto nel capitolo de la gelatina de la carne, coſi ī farla chiara & bella co in ogni altra coſa ricordandoti ch q̄ſta vole hauere & ſentir piu di ſpetie, & poterai ī queſto tal brodo metter in gelatina di peſci marini cotti da parte & ſeperati, Item dogni altra raſcion di peſce ch piu ti piacera.

Per far gelatina di carne, o de pesce de duo o tre colori, in un vaso.

Farla bianca habi dellaceto ben biãco, o vero dellagresto bianco & vecchio, & cõ esso mettirai doi tanti dacqua, Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati & nettati molto bene precipue spitialmente tramezo le ogne tagliandoli p trauerso cauandone lossi cio e, i fusi de legame & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir i quella mescolanza di aceto & acq̃ sopra ditta bollendola piu adascio ch sia possibile agiognendoli cõ essa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato i pezoli, Item dele grana paradisi rotte solamente, & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo senza essi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biãchi doua fresche & piu o mancho secũdo la quantita ch vole far obseruando tocto lordine i colar, chiarir & fare ogni altra cosa ch e ditta di sopra nel capitolo dela gelatina di carne, & habi apparecchiati li toi piatti con capponi o pollastri o altro ch uogli mettere in la gelatina, & sopra gli mettirai questa tale decottione politamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco pch sabia aprender & gelar

meglio, & gelata molto bene p fare uarij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo, ch e nel piatto mettendolo al foco in vn vaso tanto ch si struga & disfaccia cio e, ch ritorni i brodo, & cõ il zafrano il poterai fare giallo, & quando sera rifresdato ritornirai il ditto brodo al loco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene ch non sia caldo quando il rimetti, & racconciato questo poltamente como e preso & gelato caua vnaltro quarto facendolo roscio cõ i coronali in simil modo ch e ditto del giallo, & successiue piglirai laltro quarto bianco & p farlo verde hauerai dele foglia del grano o dellorzo quando e, in herba & del petrosillo pesti & macinati molto bene in seme farai colare i quella fõma ch e, ditto dellaltri doi colori, Simelmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo de le carote cotte sotto le brascie & mondate leuarai dextramente col coltello quella parte di sopra laquale ha il color pauonazo, & quella mettirai i fondo del sacco i nel quale scola la decottione de la gelatina, & tante uolte reiterãdo gli buttirai sopra quello brodo bianco riscaldato al foco ch habia molto bene preso il ditto colore hauendo facto st ſimelmente & obſeruato queſto modo in tutti glialtri colori ſopraditti riccirai etiamdio queſto vltimo al ſuo loco como glialtri, & ſi piu colori uoleſſi far̄ ſtarai ī tuo arbitrio ch̄ in queſta manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina ī vn caneſtro.

Abi la decottione bella & bene apparecchiata, & habi vn caneſtro o ciſtello nouo & conciali dentro ordinatamente, o polli, o altra carne ch̄ uiuogli mettere ī gelatina como fareſti ī vn piattello, & habi vnaltro vaſo ben netto capace doue poſſa intrar̄ il ditto caneſtro & mettiuello dentro votandoli di ſopra la prefata decottione, remettendolo ī loco freſco a prender̄, & gelare, Et quando e ben gelata habi vn coltello & ſcaldalo vn poco menalo attorno al ditto caneſtͦ ꝑ cauarlo fora piu facilemente de q̄llo vaſo nettando politamente cō qualch̄ pāno biancho, o, in altro modo il caneſtro tutto attorno, & coſi poterai portar̄ la gelatina ī queſto caneſtro doue ti piace, & ſimelmente poterai fare detta gelatina ī vna tabula ſe piu ti piace Et ī tempo quatrageſimale la poterai far̄ a queſti medeſimi modi, mettendogli dentro il peſce integro & ſano ch̄ parera viuo & ſera bello a uedere.

A conoſcer el bono Schinale.

Aglialo altrauerſo in fette groſſe mezo dito o circa & nettale molto bene datorno facendole cocer̄ ſopra la graticola uoltandole ſpeſſo & bagnandole cōtinuo cō olio & aceto meſcolato īſeme, prendendo tanto dellunio quanto ch̄ dellaltͦ e ꝑ auiſo nō uoglio cocerſi ne aſciuttarſi molto, ch̄ como ti parira il calor del foco habia penetrato bene da ogni parte ſerano cotte poi gli mettirai di ſopra il preditto olio, & aceto & mandarali ī tauola, Et ꝑ cognoſcer quando il ſchinale & bono taglialo, & trouandolo ben colorito & roſſo ſera bono ſigno, Ma habi auertentia ch̄ non ſia troppo uecchio & nō habia del rācio.

per far el cauiaro doua de Storion̄ et etiamdio cocerlo.

Abi de le fette del pane bruſcolato vn pochetto tanto ch̄ ſiano vn poco colorite, & taglia del cauiaro ī fette ſimile a quelle de lo pan̄ di grandeza, ma vno pocho piu ſottile, & diſtenderale ſopra il pane, & mettendo le ditte fette ſopra la ponta del coltello, o, vna forcina atta a tal miſtero le mōſtrarai allaere del foco tanto, chel cauiaro di ſopra ſinduriſca, & facci a modo duna croſta vn poco colorita, Item il cocirai ad vnaltro modo lauandolo prima molto bene ī acqua tepida ꝑch̄ non ſia tanto ſalato, & hauerai de bone herbicine tagliate menute, & vna mollica di pane bianco grattusciata, cõ vn poca di cipolla tagliata menuta & soffritta vn poco, & vn poco di pepe, sopra giognendoui vn bicchero dacqua: mescolarai tutte queste cose insieme col cauiaro & farne vna fruttata ó piu frigendola como se fãno quelle delloua.

Et per far il cauiaro, prendirai loua del storione a quella stagione & tempo ch̄ sono megliori li storioni, & caua for de lodc̄e oua tutti quelli nerui ch̄ hano p̱ dentro lauandole con bono aceto bianco, ó uero cõ bono vino bianco, Et poste sopra vna tauola le lasciarai sciuccar, poi le mettirai in qualch̄ vaso salandole cõ discretione tanto ch̄ basti, & menale mlto bñ ĩseme cõ la mano, ma dextramente p̱ romperele manco ch̄ sia possibile, Et fatto questo hauerai vn sacco ben bianco di tela vn poco rada, & buttirali dentro questo cauiaro p̱ vn di & vna notte p̱ ch̄ si coli fora quella acqua ch̄ fa il cauiaro, Et facto questo il reponirai ĩ vn vaso, ben calcato & ben stretto cio e premendolo molto bene cõ le mani Et farai nel fondo del ditto vaso tre o, quattro buscutti p̱ iquali possa vscir la humidita se nõ fusse ben colato, tenendo il ditto vaso ben coperto poterai magnar del ditto cauiaro a tuo piacere

Vno bono Terantello.

Abi dellacqua cõ vn poco daceto & de la crusca assai per cauar fora il sale, & mettigli a bollir il tarantello, facendolo cocer moderatamente, ma nõ troppo, & cotto caualo fora, & nettalo, & fallo star amollo ĩ laceto, Et p̱ cognoscer il bono quanto sera piu grasso, tanto sia miglior, Et vole esser dela ventresca del tono, Et vole esser sodo & duro & non molle.

La Tonnina.

Alla star amollo ĩ lacqua tepida sei hor mutandoglela doi, o, tre volte, & falla bollir vn pochetto cio, e, doi o tre bolli poi cauala fuori, & mettila nellaceto

Anguilla salata.

Cortica languilla & tagliala ĩ pezi larghi vna manu bollendola ĩ lacqua p̱ meza hora poi butta via la ditta acqua & mettila ĩ altra acqua freda lasciandola ancora bollir tanto ch̄ sia cotta, poi cauala fori & metteli sopra dellaceto & del petrosillo.

Trutte salate o altro pesce salato de aqua dolce.

Alle star amollo nellacqua tepida quattro o, cinque hor, & faralle bollir ĩ acqua per spatio de vna hora & piu & manco secundo il bisogno e che serano grade o piccole, & simelmente farai dogni alt pesce salato, Et nota ch ĩ tutte le qualitate & nature di pesci sempre si uole attaccar al piu grosso, secundo il prouerbio ch si dice, Pesce vecchio, & carne giouene:

Butarghe.

Iglia loua del cefalo, o, muzano ch sia ben fresco se le vole fare bone ch siano de staione, & guarda de non rompere quella pelle sottile ch sta dintorno loua, & buttali sopra del sal trito cõ discretione ch non sia troppo ne poco, & lasciale star cosi col ditto sale sotto sop͂ per spatio dun di, poi lo mettirai ĩ sopressia ꝑ vn di & vna nocte, Et facto questo leuale & logale al fumo tanto lontano dal foco, ch ꝑ niente possano sentir il calor, & fatte ben secche per conseruarle le concirai ĩ vna scatola, o, barile di legno, mettendo cõ esse di molta crusca, Et le ditte butarghe comunamente si mangnano crudo, Ma chi le uole cotte le faccia scaldar sotto la cener, o vero sul facularo caldo & netto, uoltandole sotto sopra tãto ch siano calde:

Carpionar Trutte al modo d̃ Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane for linteriori pugnendole ĩ molti lochi cõ la punta del coltello da ogni parte, & farai vna salimora dacqua, & aceto tanto dellvno quanto dellaltro mettẽdogli del sale assai, el quale farai strugger molto bene, & dentro gli mettirai le trotte ꝑ vn mezo giorno, o, piu, Et facto questo le cauarai sopra vna tauola mettendole ĩ sopressia ꝑ tre, o, quattro hore, & frigerale bene ĩ olio bono & assai ch sian ben cotte & nõ arse, Et queste trutte poterai cõseruar vn mese frigendole dellaltre uolte se ti piacera, & refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno Luccio, o altro pesce grosso che sia cotto sano in tre modi.

Abi vn pesce grosso cauatogli fora linteriori lauato molto bene gli ligarai dintorno al capo ch copra la terza parte del pesce vna binda, o, lenza di tela bagnata, & questo ꝑ coprir quella parte ch uole esser allessata, poi uoltandoti ala coda raschiarai laltra terza parte del ditto pesce fendendo questa tal parte da la coda vn poco da ogni lato, como si uol far al pesce da friger, Et prima ĩ comminciarai a cocer questa parte de la coda frigendola cõ bona diligentia ch nõ guasti il resto, Et facto questo hauerai vna tauoletta sottile attuata di quella largheza & longheza del pesce, sopre la quale dextramente ligarai il ditto pesce per ch nõ se rompa, Et mettirai alessar quella parte de la testa ligata cõ la binda, cosi ligata como ella sta facendola bollir pianissimo & chel brodo nõ tocchi del pesce se nõ quãto copre la prefata binda, Et bollita & cotta abastanza questa parte el cauerai fora scioglendolo pianamente da la tauoletta ch̄ nõ si rompa, & mettilo sopra vna graticola cosi ĩtegro facẽdo li di sotto vn lettuccio di brascia in tal modo chel callo del foco non possi toccar se nõ quella parte del mezo ch̄ nõ e cotta Et per ouiar ch̄ nõ offenda la parte lessa e frutta il foco, prendirai doi petre quadre alte al bisogno & metterale sotto la graticola, & ĩ mezo desse concirai le brascie ꝑ rostir, & rostendo bagnarai quella parte cõ la salamora ditta ni capitoli di pesce darrostir, Et quando ti parera ben cotto, leualo & sciogli pianamente quella binda mondando cõ le mani quella parte allessa como te o mostrato degli altri pesci, e posto ĩ vn piatto el mandirai ĩ tauola daendogli se ti piace de tre rascioni sapori cõuenienti, allesso, al frutto, & alla rosto.

Oua contrafacte in quadragesima.

Abi dele amandole netto & bianche q̃nto sia possibile, & pistale molto bene bagnandole cõ vn poca dacqua rosata ꝑch̄ non facciano olio, Et distemperate cõ bono brodo de luccio grasso & fresco & ben substantioso o vero cõ vn poca dacqua rosata la passarai ꝑ la stamegna facendone latte, & hauerai vna meza libra de riso piu o manco secundo la quantita ch̄ uol fare netto & politamente lauato il farai cocere molto bene ĩ la mita del sopraditto latte damandole, & prendirai ancora tre once damito del miglior & piu biãco ch̄ possi hauer il mettirai a struger ĩ laltra mita di quel latte tanto ch̄ tu vidi ch̄ lo amitto sia ben disfatto, poi fa bollir questo latte & amitto inseme ꝑ mezo quarto dora, menandolo continuamente col cocchiaro, & guarda ch̄ non piglie fumo, Facto questo prendirai il riso con tutti li soprascripti latti, & ĩseme li passarai per la stamegna ꝑ forza de manu, ch̄ tal compositione fato e piu spessa, tanto vene migliore nõ ti dimenticando di metterui del zucchoro ĩ habundantia, Et prendirai quella quantita, o, parte de questa cõpositione ch̄ secundo la descretione ti para sia bastante farla gialla cõ il zafrane, & formarne pallotte tonde a modo di rosci doua, poi habi doi forme di legno facte a posta como louo, Et non hauendo le forme ĩ loco di q̃lle prendirai doi gusci douo, & mettẽdo de la compositione biancha sotto & sopra & tutto atorno ali ditti rosci formarai queste oua politamente. Et ad vno ad vno le concerai nel piatto, ch pareriano a vedere oua dure ch siano mōdate. Et destemperata & fatta ben liquida vn poca di quella compositione biāca cō acqua Rosata, & Zuccaro calda o, freda como ti piace piu la poterai gittar sopra le ditte oua ch parera vn latte, Et se piu te piacesseno asciutto lasciale senza gittarui suso questo licori, ma ĩ loco suo vi metterai del Zuccaro fino spoluerizato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

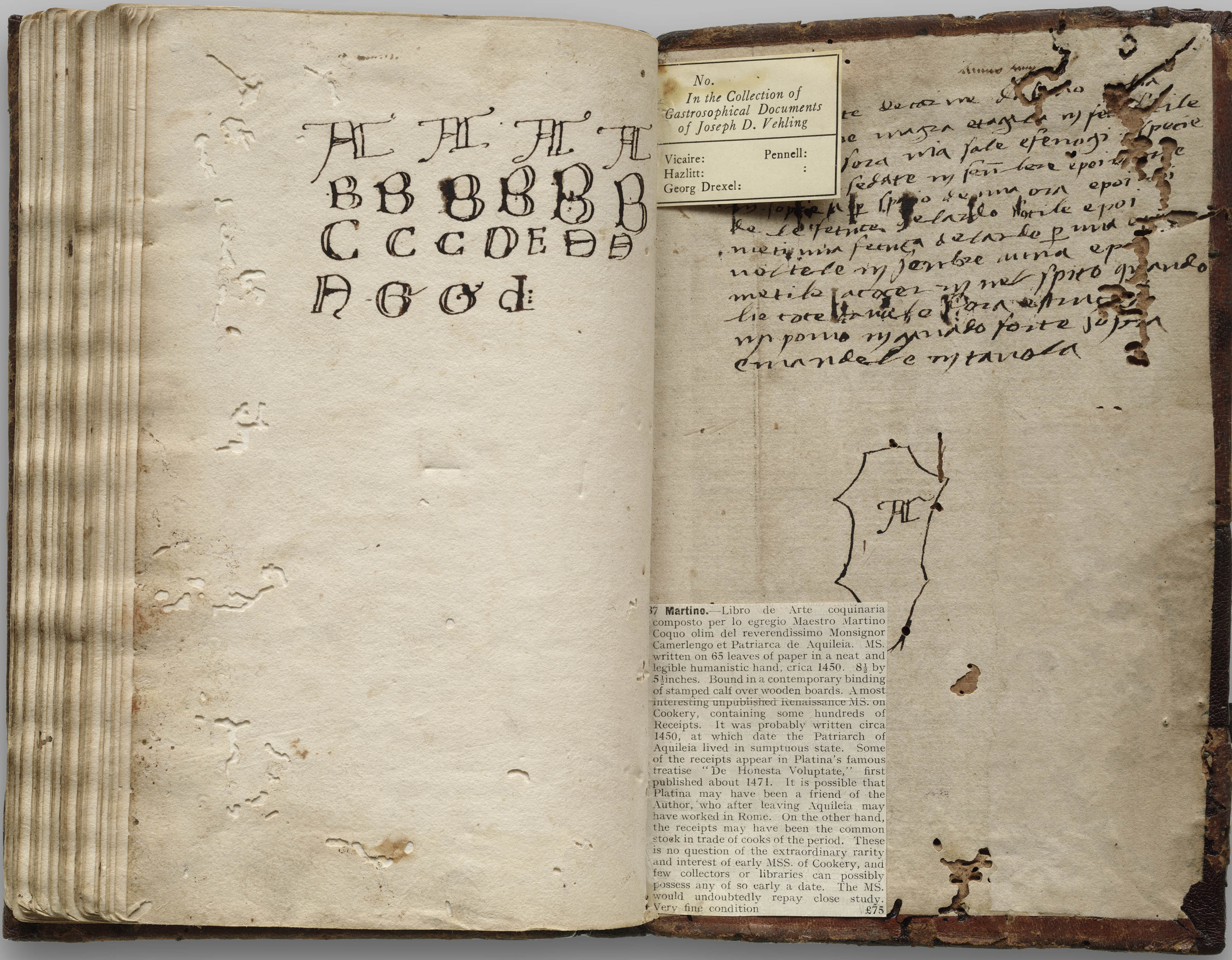
A ua il riso cō acqua calda tanto ch sia ben bianco & mettilo asciuttar sopra vn tagliero, & asciutto il farai bollir cō latte de capra o da mandole secū il tempo, & questo perch il latte gli da miglior substantia cocendolo ĩ esso ch nō fa in lacqua gli mettirai ancora del sale temperatamente ch nō sia troppo salato. E se voli ch sia bono nō gli manchar del Zuccaro ma mettigline habundantissimamēte.

Pastello volatiuo

A vna forma di pastello ben grande, & ĩ nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi possi passar il pugno, o, magiore se ti piace, & ch le sponde dattorno

siano vn poco alticelle oltra la comuna consuetudine, & piena di farina la farai cocer nel forno, Et cotta aperto quello buscio di sotto ne cauarai fora la farina, & hauerai apparecchiato vn altro pastellotto pieno di bona roba ben cotto, & stagionato sotto ala mesura di quello buscio ch ha di sotto la forma grande, & per quello lo mettirai ĩ la ditta forma, & ĩ quello uoto ch restara atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dellucelli viui quanti gline possono capere, & li ditti vcellini uogliono essere posti in quel ponto chel voli mandar in tauola, & seruito ĩnanti a coloro ch sedono al conuito farai leuar il coperchio di sopra, & uolarando via quelli vcellini. Et questo per dar festa & sollazo ala briata. Et perch non rimāgano gabati gli farai tagliare del pastello picholo. Et como dico de vno ne poi fare piu quanti ti piace. Il simile poterai far ĩ modo di torta componendo le cose, & adattandole ĩ tal manera chelle passino bene.

2-94-207.1
003410/20



A A A A
B B B B B B
C C G D E D A
A G O d

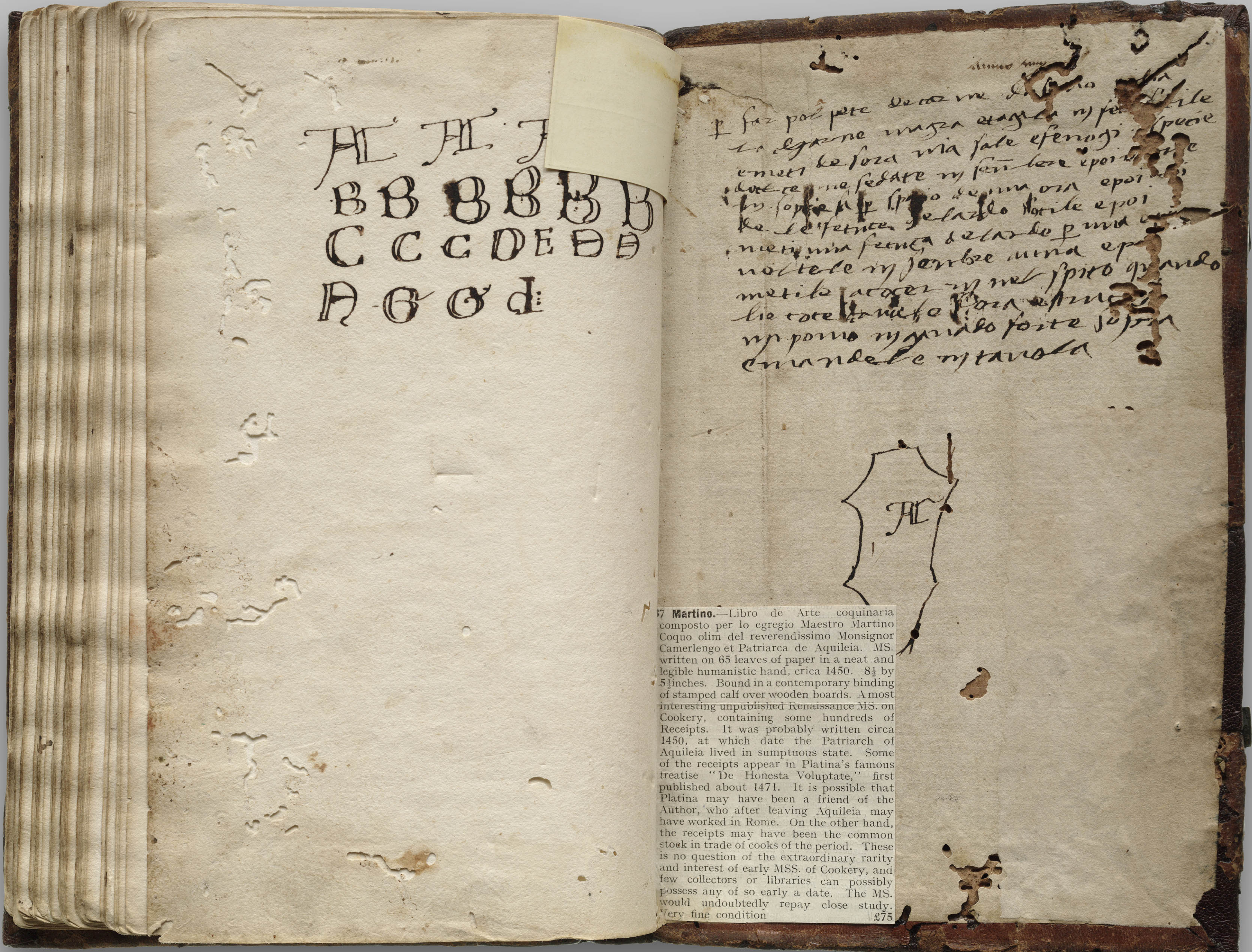
te de carne d[illegible] [illegible]ile
ne magra e taglia in fe[illegible] specie
fora una sale e fenogi [illegible]e
sedate in fett bene e poi [illegible]
in sopre in [illegible] spito de una ora e poi
ke le fetunte delardo sottile e poi
metti una fetta delardo p una [illegible]
noltele in sembre una e p[illegible]
mettile a cocer in nel spito quando
lie cotte [illegible] una e [illegible]
in pomo in [illegible] forte sopra
e mandale in tavola

A

No.
In the Collection of
Gastrosophical Documents
of Joseph D. Vehling

Vicaire:
Hazlitt:
Georg Drexel:
Pennell:
:

7 **Martino.**—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75



AL AL A
BBBBBBB
CCCDEDD
h G G d

p far polpete de carne d[illegible] [illegible]ile
ta la carne magra e tagliela in fete [illegible] specie
de fora via sale e fenogi [illegible]
e meti [illegible] in su un bon [illegible] e poi [illegible]
doue te ne sedate in su [illegible] de una ora e poi
in sopra [illegible] spito [illegible] de lardo sotile e poi
de le fetute de lardo p una [illegible]
meti in una fetuta de lardo p una e p[illegible]
noltele in [illegible] una e p[illegible]
metile a coçer in nel spito quando
lie cote [illegible] fora e [illegible]
in pomo [illegible] forte sopra
e mandele in tavola

AL

[illegible]7 Martino.—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75

MAESTRO MARTINO *Libro de Arte Coquinaria* ROME, 1450–1460 THE KATHERINE GOLDEN BITTING COLLECTION, LIBRARY OF CONGRESS Octavo